



**Testata: Il Pasticcere e Gelatiere  
Italiano**

**Data: Maggio 2020**



**il pasticcere  
e GELATIERE**

**MASTER MARTINI - UNIGRÀ**

### **IL NUOVO NETTARE DEGLI DEI**

Il marchio specializzato con cui il Gruppo si rivolge ai professionisti di pasticceria e panificazione, presenta una novità firmata Ariba, brand di riferimento per il mondo cioccolato: si tratta di Faracao, cioccolato d'origine Madagascar con 78% cacao e 44/47% di materia grassa dal sapore dolcemente amaro e molto aromatico, caratterizzato da note tostate con sentori di frutti rossi e spezie. Il suo intenso sapore di cacao, bilanciato da un'astringenza non eccessiva, permette a questo cioccolato di sprigionare il proprio bouquet a lungo dopo l'assaggio rendendolo perfetto per praline, corpi cavi, tavolette. È disponibile in dischi in confezioni dal formato di 5 kg.

Faracao si aggiunge alla linea di cioccolati monorigine di alta gamma Master Martini, affiancando Ariba Yaracao, cioccolato d'origine fondente Venezuela, e Ariba Watacao, cioccolato d'origine fondente Ghana, e offrendo la possibilità di intraprendere un nuovo viaggio di gusto agli amanti del nettare degli dei.

[www.mastermartini.com](http://www.mastermartini.com)



A cura di

—●— A D  
A S T R A  
P R —●—