



Testata: **Il Pasticcere e Gelatiere Italiano**  
Data: **Settembre 2020**



**DOSSIER**  
**IL CIOCCOLATO**  
**CHE VERRÀ**

LA STAGIONE FREDDA CHIAMA L'ORO NERO: DAI GRANDI CLASSICI ALLE IDEE CREATIVE, DALL'INNOVAZIONE ALLE PERFORMANCE IN LAVORAZIONE, ECCO UN VIAGGIO LUNGO TUTTO LO STIVALE ALLA RICERCA DI ISPIRAZIONI E PRODOTTI TOP

di Valeria Maffei  
Photo Apertura Pino Ladisa



#### MASTER MARTINI

#### UN NUOVO VIAGGIO ATTRAVERSO IL GUSTO

Master Martini, marchio specializzato con cui il Gruppo Unigrà 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 e tavolette. È disponibile in dischi in confezioni dal formato di 5 kg.

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