



Testata: Industrie Alimentari
Data: Luglio - agosto 2021



**INDUSTRIE
ALIMENTARI**

Cioccolato al gusto latte “senza latte”

Master Martini, il brand di Unigrà specializzato nelle materie prime per la cioccolateria, pasticceria e panetteria e da sempre attento alle esigenze dei consumatori e dei professionisti, amplia la gamma Ariba con Ariba Zero, la nuova linea di cioccolato zero latte, zero soia e senza glutine. Cinque le referenze che compongono una proposta versatile e innovativa, che coniuga bontà e benessere in una perfetta alchimia, pronta a conquistare il comparto “free

from” del cioccolato. Ariba Zero è pensata per gli allergici e intolleranti al latte e per gli intolleranti al lattosio ma anche per coloro che seguono una dieta vegana, vegetariana, kosher o halal. I suoi utilizzi spaziano dalla pralineria ai corpi cavi, dai ripieni alla copertura, dalle decorazioni alle mousse.

La principale novità è Ariba Zerolatte, il cioccolato al gusto latte senza latte: tecnicamente, un cioccolato di copertura con estratto di riso (49% cacao, 20% riso e

35/37% di materia grassa). Si tratta infatti di un'innovativa ricetta a ridotto contenuto di zuccheri e un elevato contenuto di fibre, caratterizzata da un bouquet aromatico che esalta note morbide e rotonde di latte, riso e caramello. Una soluzione perfetta per allergici e intolleranti, senza scendere a compromessi sul gusto.

Gli altri prodotti della linea sono due referenze in dischi di cioccolato fondente senza tracce di latte (uno al 70% di cacao e 39/41% di materia grassa, l'altro al 60% di cacao e 38/40% di materia grassa) e due referenze in gocce di cioccolato fondente con il 46% di cacao e 26/28% di materia grassa.



Gocce di cioccolato zero latte Ariba Zero (Master Martini).