

Home News Dolci, Gelato e Maestri Pasticceri

Dolci, Gelato e Maestri Pasticceri

Il centrifugato diventa gelato!

16 marzo 2020



Martini Linea Gelato, marchio del Gruppo Unigrà, propone la nuova linea Centrifugati in vista dell'estate, con aromi naturali e senza emulsionanti

La frutta e la verdura, si sa, fanno benissimo, e la variante "drink" può essere un'ottima e pratica soluzione per mixare diversi ingredienti ma anche per giocare con sapori, colori e profumi differenti. E se il centrifugato si facesse ancora **più invitante** in versione gelato? Proprio come centrifugati e smoothies, anche il gelato può diventare cibo funzionale per l'organismo, in una forma ancora più fresca e gustosa!

L'ha capito **Martini Linea Gelato**, il marchio del gruppo **Unigrà** dedicato ai Maestri Gelatieri e alla gelateria artigianale, che, in occasione dell'arrivo dell'estate, ha ideato la **linea Centrifugati: basi complete già perfettamente bilanciate da abbinare ad acqua, che uniscono frutta, verdura e spezie**, proprio come le bevande sempre più apprezzate nei bar, ma anche nella Grande Distribuzione.

Con aromi naturali e senza emulsionanti, la linea offre due varianti di gusto con funzionalità, peculiarità benefiche e nutritive diverse ma stessa attenzione a qualità e formulazione: **DETOX**, un mix di **mela verde, ananas, finocchio e zenzero** e quindi ingredienti dalle proprietà **depurative, digestive e antiossidanti** capaci di catturare l'attenzione dei clienti che prediligono un'alimentazione sana e ben bilanciata, ed **ENERGY**, a base di **anguria, mango, basilico e lime**, per una sferzata di **energia e vitamine** di cui tutti hanno bisogno nei mesi più caldi, quando la spossatezza rischia di prendere il sopravvento.

Una **novità buona, sana e nutriente**, ma anche altamente **rinfrescante**, che si aggiunge alla già ampia e diversificata gamma di prodotti Martini Linea Gelato e che strizza l'occhio ai trend del momento e a tutti i consumatori attenti all'healthy food che non vogliono però rinunciare alla gioia di gustare un fresco e gratificante gelato.

Per valorizzare la new entry, inoltre, a disposizione dei gelatieri materiale PoP personalizzato, come i segnaposto per le vaschette e un cartonato pubblicitario da banco.



Recenti



Il centrifugato diventa gelato!



Aloe Tart



Votarsi all'eccellenza: la...



Puratos festeggia il centenario...



La Perla di Torino: l'8 marzo ogni giorno



La Ricetta



A cura di