



Testata: Italiangourmet.it  
Data: 11 marzo 2021



# italiangourmet

Speciale Novità 2021

## Brady Marshmallow: il gelato irresistibile e salutare!

11 marzo 2021



**Martini Linea Gelato**, il brand che rappresenta la divisione gelateria del gruppo Unigrà, inizia il 2021 con ottimismo e nel segno delle novità, arricchendo le [proposte di gelateria](#) con il lancio di un inedito per la prossima stagione: **Brady Marshmallow**.

**Brady Marshmallow** vuole diventare infatti la **nuova icona del 2021**. Si tratta di un **kit** ispirato ai mitici dolcetti americani, pensato **per conquistare non solo i più piccoli ma tutta la famiglia** con un **gusto davvero unico, colorato e goloso, ma al contempo attento alla salute**, grazie all'**utilizzo esclusivo di coloranti e aromi naturali**.

I colori scelti, azzurro e giallo, sono pensati per sorprendere i più piccoli e trasferire un **messaggio di positività ed allegria**, ancora più importante in questo particolare momento storico, così come il personaggio che lo rappresenta: **un irresistibile bradipo tanto pigro quanto simpatico**, che affronta la vita con il giusto piglio nel segno del relax e del "take it easy".

Una novità che sarà accompagnata da tutta una serie di **materiali a disposizione del gelatiere** per proporre al meglio il prodotto nel punto vendita, tra coppette brandizzate, segnaposto, espositori e un set di calamite collezionabili con 4 diversi soggetti da distribuire ai clienti.

Una vera e propria ventata di gusto ed allegria in ogni gelateria! Il kit è composto da una **pasta azzurra ispirata ai tipici dolcetti americani**, da accompagnare ad un **variegato giallo brillante, sempre al gusto marshmallow** che, grazie alla sua particolare **consistenza densa e cremosa**, può essere applicato anche con l'utilizzo del sac-à-poche, per dare vita a divertenti e fantasiose decorazioni.

Entrambi i prodotti sono **sono gluten free, senza grassi idrogenati e senza emulsionanti**, e contengono esclusivamente **coloranti e aromi naturali**, per soddisfare non solo il palato dei più piccoli ma, al contempo, le esigenze di corretta alimentazione dei genitori.

La **pasta**, proposta in **barattolo da 1,5 kg**, va utilizzata nella misura di **80 g per ogni kg di miscela**, mentre per il **variegato**, disponibile in **barattolo da 3 kg**, si consigliano **500 g per vaschetta grande**.