

italiangourmet

La liquirizia di Unigrà è un Black Kiss

26 giugno 2020



La stagione del gelato non finisce mai. Alcuni lo ritengono ancora un alimento prettamente estivo, gli ice cream lovers amano degustarlo anche nei mesi freddi, ma quel che è certo è che quest'anno sarà impossibile non cedere al fascino del gusto deciso di liquirizia, purissima al 35%

È questa l'anima di **Black Kiss**, il nuovo variegato di Martini Linea Gelato, marchio di Unigrà dedicato ai Maestri Gelatieri e alla gelateria artigianale, che conquista con il suo profumo, il sapore intenso e il colore total black.

Una delizia non solo per il palato, quindi, ma anche per la vista e l'olfatto. Senza dimenticare gli aspetti benefici di questa preziosa radice: la liquirizia ha infatti proprietà antinfiammatorie e depurative ma soprattutto – e questa è la scusa che tutti aspettavano! – è altamente digestiva, rendendo questo gelato anche un ottimo fine pasto.

Soluzione estremamente versatile in gelateria, Black Kiss è utilizzabile non solo come variegato ma è **anche pasta aromatizzante** e permette di creare tanti gusti originali e portare in vaschetta i sapori intramontabili delle caramelle più famose ed apprezzate, sia tra adulti che bambini. Dal toffee alla liquirizia in abbinamento al caramello al burro salato, fino alle combinazioni con la frutta come limone e fragola, senza dimenticare la coppia liquirizia e menta: un classico senza tempo. Il consiglio è di provare a **variegare con Black Kiss anche il cioccolato fondente**: una vera goduria alla quale nessuno potrà resistere!

E non è finita qui: utilizzando Black Kiss come pasta aromatizzante, si otterrà un gelato dal colore grigio argentato che ricorda le “vintage” Terracattù, famosissime scaglette di liquirizia.

Disponibile in 2 barattoli da 2,8 kg, è possibile **promuovere Black Kiss grazie ai materiali di comunicazione** da esporre in gelateria: il segnagosto per la vaschetta e il cartonato pubblicitario da bancone.

Leggi anche: Il centrifugato diventa gelato!

Martini Linea Gelato

È il nuovo marchio di Unigrà dedicato ai Maestri Gelatieri e alla gelateria artigianale.

Unigrà, fondata nel 1972 da Luciano Martini, opera da oltre 40 anni nella trasformazione degli oli grassi vegetali e nella produzione di materie prime e semilavorati per il settore dolciario.

L'investimento costante in impianti produttivi, tecnologie e ricerca scientifica ha permesso a Unigrà di diventare oggi **leader di mercato** e punto di riferimento per diversi settori: da quello industriale, a quello retail e Horeca, fino a quello artigianale della pasticceria. Unigrà non è soltanto un'azienda multicanale, ma anche **multiprodotto**, capace quindi di rispondere a ogni esigenza del mercato con **soluzioni innovative, standard qualitativi elevati** e il massimo grado di servizio.

Il suo core business, inizialmente focalizzato su grassi e margarine, si è diversificato negli anni con altre categorie di prodotto: cioccolato e surrogati, creme vegetali UHT, creme spalmabili, creme idrate e glasse aspecchio, zuccheri, mix e miglioratori per la pasticceria e la panificazione e prodotti per gelateria.

Forte della sua capacità produttiva e del know-how acquisito in decenni di esperienza e successi nel settore food, **Martini Linea Gelato** offre una gamma ampia e diversificata, in grado di soddisfare tutte le esigenze dei gelatieri professionisti.



A cura di **A D**
A S T R A
P R

