



Testata: **Largo Consumo**  
Data: **Aprile 2020**



## Largo Consumo

### UNIGRÀ: «Ricette esclusive a oggi non esistenti nello scenario»

«Il tratto distintivo della nostra offerta retail è proprio il grande livello di innovazione portato in tutte le categorie in cui siamo presenti attraverso il nostro brand di prodotti 100% vegetali **Orasi** – specifica **Giulia Marini**, marketing manager retail di **Unigrà** – dalle bevande, realizzate con una serie di materie prime di origine vegetale innovative e uniche sul mercato, alle margarine, fino alle alternative vegetali alla panna, come la prima e unica crema da montare a base di riso, priva di allergeni e prodotta con riso di filiera 100% emiliano romagnola». E su questo fronte c'è una grande novità in arrivo, sempre in linea con un'offerta vegetale orientata a salute e benessere: il lancio del brand **Gioia**, che porterà una ventata di innovazione in uno scaffale tendenzialmente statico, attraverso 2 prodotti caratterizzati da ricette esclusive a oggi non esistenti nello scenario. «Il primo è **Gioia master cream**, una crema da montare ideale per decorazioni e farciture a prova

«Grande livello di innovazione portato in tutte le categorie in cui siamo presenti»

di pasticciare – continua Marini – ottenuta con olio di sal, ingrediente naturale di origine vegetale, mai utilizzato in questo comparto, che deriva dalla spremitura a freddo dei frutti dell'albero di Shorea robusta ed è in grado di garantire tenuta, gusto e leggerezza nella preparazione dei dolci. Disponibile nel formato da 200 o 500 ml, offre una ottima resa a volume, è facile da montare e da stendere e rimane perfetta anche dopo 24 ore. Il tutto abbinato a un gusto delicato e simile alla panna classica. Senza grassi idrogenati, senza glutine e senza lattosio. **Gioia** la gustosa, in formato da 200 ml, è invece una crema da cucina che vanta una ricetta esclusiva con olio di girasole alto oleico, ed è adatta anche alle alte temperature. Può dunque essere utilizzata tranquillamente anche in cottura, condisce alla perfezione i primi piatti e si lega benissimo agli altri ingredienti, è cremosa e buona come la panna classica, senza grassi idrogenati e ricca di grassi insaturi.



**GIULIA MARINI**  
Marketing Manager  
Retail Unigrà

A cura di

