



Testata: Mixer
Data: Gennaio 2021



Mixer

Unigrà

OraSi Barista

La gustosa alternativa vegetale per una caffetteria buona e di tendenza.

Sono sempre di più gli intolleranti al lattosio ma anche coloro che, per questioni di gusto, digeribilità o scelte etiche, ricercano alternative alle proposte realizzate con il latte vaccino. Un trend in crescita anche nei bar e nelle caffetterie, non solo nel momento della colazione, ma anche in tante altre occasioni di consumo, come le pause a metà giornata o gli aperitivi analcolici.

Se fino a qualche tempo fa non si andava molto oltre il cappuccino di Soia, oggi, grazie alla continua ricerca di un gruppo come Unigrà, unita ad un forte know how sviluppato nel mondo vegetale in oltre 50 anni di esperienza, i professionisti del settore possono contare su una interessante gamma di prodotti che consente di costruire un'offerta sempre diversa e attrattiva.

Si tratta di OraSi Barista, un'innovativa linea di bevande proposta in pack da 1 litro composta dalle referenze Soia, Avena, Mandorla e Cocco: prodotti unici sul mercato che, grazie ad una speciale formulazione studiata con la collaborazione di accreditati professionisti del settore, assicurano di ottenere una schiuma cremosa e vellutata, del tutto in linea con quella



che si monta con il latte vaccino, e dunque perfetta anche nelle applicazioni di Latte Art. Naturalmente senza lattosio, le bevande OraSi Barista sono pertanto ottime per la rivisitazione "vegetale" di bevande classiche (cappuccini, macchiatini, macchiati caldi o freddi) ma anche per nuove esperienze di gusto al di fuori del momento colazione, come matcha latte, frullati e frozen, andando così a soddisfare le esigenze di tutte le tipologie di clienti. Merito



SPICY CAPPUCCINO

Il perfetto incontro tra caffè, bevanda di avena - uno dei cereali più apprezzati del momento -, curcuma e cannella. Per farlo è sufficiente preparare 30 ml di espresso, aggiungere 2 g di curcuma e 110 ml di bevanda OraSi Barista Avena montata a caldo, per poi servire il tutto in tazza da cappuccino o, per un tocco in più di eleganza, in coppa di vetro di capienza 160 ml, con immancabile spolverata finale di cannella in polvere.

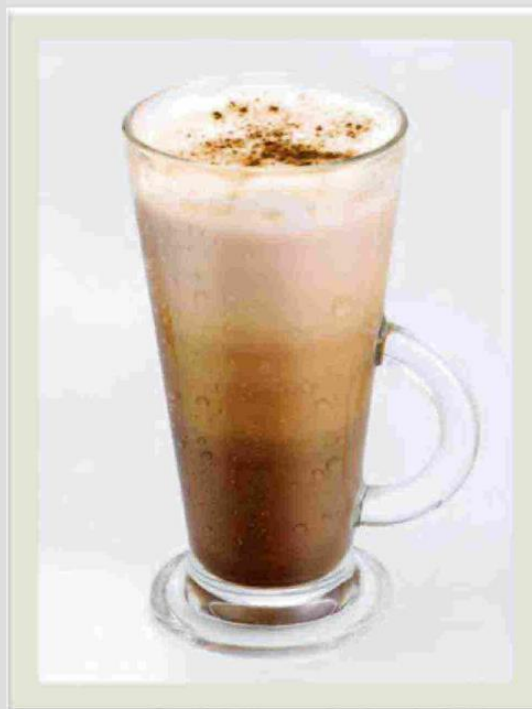
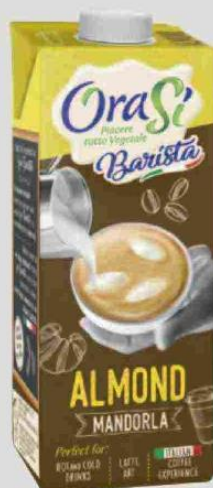


anche della loro caratteristica connotazione dolce, che si abbina perfettamente con il caffè: una gustosa alternativa, più leggera e digeribile, al latte che offre quindi ai professionisti del settore l'opportunità di rispondere ai nuovi trend alimentari attraverso prodotti buoni, di alta qualità e dalle straordinarie performance. Caratteristiche uniche premiate dai risultati. A quasi due anni dal lancio l'innovativa linea Unigrà, compatibilmente con le limitazioni derivate dai vari lockdown, cresce non solo all'estero, con punte nel mercato russo e asiatico, dove il consumo di questa tipologia di referenze è sicuramente più diffuso, ma anche in Italia.

E per offrire a bar e caffetterie uno strumento in più per diversificare le occasioni di consumo e stupire i propri clienti, OraSi Barista propone anche un ricettario realizzato grazie alla collaborazione di accreditati professionisti di settore, dove si trovano le preparazioni di Caramel Cappuccino, Choconut Cappuccino, Spicy Cappuccino e Orange Cappuccino, ma anche Cold Candy, Ginger Freeze, Fizberry, Pistacchio Delight o Ever Green, Red Oat, Exotic Blue e Cool Yellow.

Scopriamone insieme due: la prima Spicy Cappuccino, rappresenta un caldo abbraccio, in grado di donare ristoro nelle fredde giornate invernali ma perfetto durante tutto il corso dell'anno; la seconda, Pistacchio Delight, è una fresca ed energetica soluzione per affrontare la giornata con la giusta carica. ©

Per maggiori informazioni:
www.orasivegetale.it



PISTACCHIO DELIGHT

Questa fresca bevanda celebra l'incontro di due tra i frutti secchi più amati, pistacchio e mandorla, impreziosito dal tocco esotico delle scaglie di cocco.

Si uniscono 30 ml di espresso shakerato con ghiaccio, una spolverata di cacao dolce e qualche scaglia di cocco in una coppa di vetro da 160 ml aggiungendo 100 ml di bevanda di mandorla montata a freddo con il mixer, terminando con una bordatura completa di crema di pistacchio.