

panificazione & pasticceria / PASTICCERIA

Master Martini lancia Ariba Zerolatte

Il marchio di Unigrà specializzato nelle materie prime per la cioccolateria, pasticceria e panetteria arricchisce la gamma Ariba, brand di riferimento nel mondo del cioccolato, con una linea di alta qualità pensata per il target degli allergici e intolleranti e per chi segue una dieta vegana, vegetariana, kosher e halal.



Healthy e free from sono due trend ormai consolidati: lo conferma un'indagine Eurispes, secondo la quale un consumatore su cinque acquista senza glutine e uno su quattro senza lattosio, a prescindere da intolleranze accertate. Master Martini, il brand di Unigrà specializzato a livello mondiale nella produzione di materie prime per la pasticceria e da sempre attento alle esigenze dei consumatori e dei professionisti, amplia la gamma Ariba con Ariba Zero, la nuova linea di cioccolato zero latte, zero soia e senza glutine. Cinque le referenze che compongono una proposta versatile e innovativa, che coniuga bontà e benessere in una perfetta alchimia, pronta a conquistare il comparto "free from" del cioccolato. Ariba Zero è pensata per gli allergici e intolleranti al latte e per gli intolleranti al lattosio ma anche per coloro che seguono una dieta vegana, vegetariana, kosher o halal. I suoi utilizzi spaziano dalla praliniera ai corpi cavi, dai ripieni alla copertura, dalle decorazioni alle mousse. La principale novità è Ariba Zerolatte, il cioccolato al gusto latte senza latte: tecnicamente, un cioccolato di copertura con estratto di riso (49%

cacao, 20% riso e 35/37% di materia grassa). Si tratta infatti di un'innovativa ricetta a ridotto contenuto di zuccheri e un elevato contenuto di fibre, caratterizzata da un bouquet aromatico che esalta note morbide e rotonde di latte, riso e caramello. Una soluzione perfetta per allergici e intolleranti, senza scendere a compromessi sul gusto.

Gli altri prodotti della linea sono due referenze in dischi di cioccolato fondente senza tracce di latte (uno al 70% di cacao e 39/41% di materia grassa, l'altro al 60% di cacao e 38/40% di materia grassa) e due referenze in gocce di cioccolato fondente disponibili nei formati 1.200 hg e 3.000 gocce per hg (46% di cacao e 26/28% di materia grassa). La linea Ariba Zero è disponibile in cartoni da 10 kg.

Ariba si conferma così brand di riferimento di Master Martini per il mondo del cioccolato: una gamma che anno dopo anno si arricchisce al servizio delle necessità dei professionisti, costantemente impegnati a soddisfare le esigenze e i trend del mercato.

