



panificazione & pasticceria / PASTICCERIA

## Brady Marshmallow per il gelato 2021

*Un kit composto da una pasta e da un variegato, entrambi al gusto marshmallow, per preparare un dolce e colorato gelato azzurro e giallo, ma con attenzione alla salute: assenza di emulsionanti e utilizzo esclusivo di aromi e coloranti naturali. Testimonial d'eccezione, un simpatico bradipo pronto a conquistare grandi e bambini.*



Martini Linea Gelato, il brand che rappresenta la divisione gelateria del gruppo Unigrà, inizia il 2021 con ottimismo e nel segno delle novità, con il lancio di una inedita proposta per la prossima stagione: Brady Marshmallow, che va ad arricchire di gusto ed originalità l'ampia gamma di paste e variegati.

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 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.

Fonte: Ad Astra PR

