

IL CENTRIFUGATO DIVENTA GELATO

La variante drink di frutta e verdura può essere un'ottima soluzione per mixare diversi ingredienti e per giocare con sapori, colori e profumi. E se il centrifugato diventasse ancora più invitante in versione gelato? È quanto propone **Martini Linea Gelato**, il marchio del gruppo **Unigrà** dedicato alla gelateria artigianale, che ha ideato la **Linea Centrifugati**: basi complete già bilanciate da abbinare ad acqua, unendo frutta, verdura e spezie.

Con aromi naturali e senza emulsionanti, sono due le varianti di gusto, con peculiarità nutritive diverse ma stessa attenzione a qualità e formulazione: **Detox**, mix di mela verde, ananas, finocchio e zenzero, dalle proprietà depurative, digestive e antiossidanti, ed **Energy**, a base di anguria, mango, basilico e lime, per una sferzata di energia e vitamine.

Una novità sana e nutriente, ma anche rinfrescante, che si aggiunge alla già diversificata gamma di prodotti Martini Linea Gelato e che strizza l'occhio ai trend e a tutti i consumatori attenti all'healthy food, che non vogliono rinunciare alla gioia di gustare un gratificante gelato.

E per valorizzare la new entry, non manca materiale PoP personalizzato, come i segna gusto per le vaschette e un cartonato pubblicitario da banco.

martinilineagelato.it

