



Testata: Pasticceria Internazionale
Data: Giugno 2021



PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

AL GUSTO LATTE "SENZA LATTE"

Master Martini amplia la gamma Ariba con **Ariba Zero**, linea di cioccolato zero latte, zero soia e senza glutine. Cinque le referenze per coniugare bontà e benessere, pensata non solo per allergici e intolleranti al latte e al lattosio, ma anche per coloro che seguono una dieta vegana, vegetariana, kosher o halal. Gli utilizzi spaziano dalla pralineria ai corpi cavi, dai ripieni alla copertura, dalle decorazioni alle mousse.

La principale novità è **Ariba Zerolatte**, cioccolato al gusto latte ma senza latte: tecnicamente una copertura con estratto di riso (49% cacao, 20% riso e 35/37% di materia grassa). L'innovativa ricetta ha contenuto ridotto di zuccheri ed elevato di fibre, con bouquet aromatico dalle note morbide e rotonde di latte, riso e caramello. Gli altri prodotti sono due referenze in dischi di fondente senza latte (uno al 70% di cacao e 39/41% mg, l'altro al 60% di cacao e 38/40% mg) e due referenze in gocce di fondente in due formati: 1.200 gocce /1 hg e 3.000 gocce/1 hg (46% di cacao e 26/28% di materia grassa). Ariba Zero è disponibile in cartoni da 10 kg.

"La extension line del brand Ariba – afferma **Mario Solinas**, marketing manager **Unigrà** – conferma l'importanza di far parte di un gruppo che ha accumulato grande know-how ed esperienza. Master Martini, infatti, è nata nel 1982 per portare nel mercato artigianale l'expertise industriale di Unigrà: questo ci consente non solo di esplorare sempre gusti nuovi, ma anche di sperimentare strutture e consistenze diverse, adeguando le ricette alle richieste più attuali, anche in ottica *healthy*. Un progetto portato avanti anche con altre categorie di prodotto, come dimostra il lancio di **Centramerica Neo Reduced Sugar**, surrogato modellato a ridotto contenuto di zucchero e dall'alto contenuto di fibre, o di **Caravella Gran Nocciola Superior**, crema spalmabile con il 20% di nocciola e 30% di zuccheri in meno rispetto agli standard di mercato". mastermartini.com

