



Testata: Pasticceria Internazionale
Data: Marzo 2020



Dolcemente amaro

Marchio specializzato con cui il **Gruppo Unigrà** si rivolge ai professionisti, **Master Martini** presenta la novità firmata **Ariba**. Si tratta di **Faracao**, cioccolato d'origine Madagascar con 78% cacao e 44/47% di materia grassa, dal sapore dolcemente amaro e molto aromatico, caratterizzato da note tostate con sentori di frutti rossi e spezie. L'intensità del cacao, bilanciata da un'astringenza non eccessiva, permette al cioccolato di sprigionare il bouquet a lungo dopo l'assaggio, rendendolo adatto per praline, corpi cavi, tavolette. È disponibile in dischi in confezioni dal formato di 5 kg. Faracao si aggiunge alla linea di cioccolati monorigine di alta gamma, affiancando Ariba Yaràcao, fondente Venezuela, e Ariba Watacao, fondente Ghana. mastermartini.com



A cura di

