



Testata: Pasticceria Internazionale
Data: Ottobre 2018



PASTICCERIA INTERNAZIONALE

VIAGGI DI GUSTO

Con l'obiettivo di ampliare la gamma di cioccolato **Ariba**, **Master Martini** – main brand con cui **Unigrà** si rivolge, in Italia e nel mondo, al mercato artigianale della pasticceria, panificazione e cioccolateria – punta sul cacao monorigine proveniente da Venezuela e Ghana per la sua nuova linea **Cioccolato d'Origine**.

Due terre di provenienza, due esperienze sensoriali, due incontri, per un cioccolato dal gusto avvolgente: **Ariba Yaràcao**, **Cioccolato d'Origine Fondente Venezuela**, e **Ariba Watacao**, **Cioccolato d'Origine Fondente Ghana**. Nei loro nomi risuonano quelli delle leggendarie dee dell'acqua, Yarà e Mami Wata, invocate per avere raccolti rigogliosi nelle piantagioni di fave di cacao.

Dal Venezuela provengono i graduali richiami ad aromi fruttati che confluiscono nel tocco sul finale di **Yarakao**: con l'85% di cacao e il 48/50% di burro di cacao, il gusto è rotondo e il grado di fluidità medio/alto, grazie alle note acide e al sapore amaro. Dal Ghana arriva invece il cacao aromatico **Watacao**, la cui intensità di gusto, garantita dalla presenza del 70% di cacao con il 41/43% di burro di cacao, risulta bilanciata dalle note fruttate, addolcite con punte di nocciola e frutti rossi.

www.mastermartini.com



A cura di

