



Testata: Pasticceria Internazionale  
Data: Settembre 2020



## IL GUSTO DEL MADAGASCAR

Marchio **Unigrà** che si rivolge ai professionisti di pasticceria e panificazione, **Master Martini** arricchisce la propria offerta con **Ariba Faracao**, cioccolato d'origine **Madagascar**. Si tratta di un **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. Il suo intenso sapore di cacao, bilanciato da un'astringenza non eccessiva, permette a questo cioccolato di sprigionare il proprio bouquet a lungo dopo l'assaggio. Perfetto 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 **Master Martini**, affiancando **Ariba Yaràcao**, cioccolato d'origine fondente Venezuela, e **Ariba Watacao**, cioccolato d'origine fondente Ghana, per un intenso viaggio di gusto. [mastermartini.com](http://mastermartini.com)

