



Testata: Pasticceria
internazionale
Data: Gennaio 2018



PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

N NOTIZIARIO

IL VIAGGIO DI GUSTO ALLE ORIGINI DEL CACAO

Tra le novità **Master Martini**, marchio specializzato a livello mondiale nella produzione di materie prime, un posto di onore è occupato da Ariba Yaràcao, cioccolato d'origine fondente Venezuela, e Ariba Watacao, cioccolato d'origine fondente Ghana, firmate Ariba, il brand dedicato a pasticceri e cioccolatieri.

Come suggeriscono i nomi, la materia prima proviene dalle piantagioni di Venezuela e Ghana per essere poi lavorata secondo le migliori tecniche ad oggi conosciute, grazie all'ausilio delle più moderne tecnologie. Ne risultano due prodotti caratterizzati da un gusto distintivo, facili da utilizzare e che offrono versatilità d'impiego e garanzia di risultati finali di alto livello.

In particolare, Yaràcao ha l'85% di cacao e il 48/50% di burro di cacao, gusto rotondo e grado di fluidità medio/alto, è piacevolmente amaro ed è caratterizzato da note acide, con richiami ad aromi fruttati e un tocco deciso sul finale, mentre Watacao ha il 70% di cacao e il 41/43% di burro di cacao, per un gusto intenso e bilanciato, accompagnato da note fresche e fruttate con punte di nocciola e frutti rossi. www.mastermartini.com

