



# Sweet ROSSINI



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

Scheda prodotto

## Le Eccellenze Master Martini per la realizzazione del dolce AMPI dedicato al compositore

*Dal cioccolato alle nocciole, sono tante le referenze messe a disposizione da Master Martini, brand Unigrà specializzato nella produzione di materie prime per la pasticceria e la cioccolateria, per la realizzazione dei dolci in gara nell'ambito del concorso "Sweet Rossini".*

**Pesaro, 26 febbraio 2019** - Con una vasta scelta di prodotti di eccellenza e di altissima qualità per ogni categoria di settore, **Master Martini supporta i maestri AMPI** in occasione dell'iniziativa finalizzata a decretare la migliore creazione pasticceria dedicata al compositore **Gioachino Rossini**, in occasione dei **150 anni della sua morte**. Dal mondo del cioccolato a quello delle creme spalmabili, dalle decorazioni alle nocciole in granella, ecco le referenze scelte per l'occasione.

### CIOCCOLATO

**Cioccolato d'Origine, Cioccolato al Latte e Cioccolato Bianco**: sono queste le referenze della linea **Ariba**, top brand che **Master Martini** dedica esclusivamente al mondo del cioccolato, nelle mani dei pasticceri AMPI per "Sweet Rossini".

In particolare, **Ariba Yaràcao, Cioccolato d'Origine Fondente Venezuela, e Ariba Watacao, Cioccolato d'Origine Fondente Ghana**, vengono ottenuti da fave di **cacao monorigine** di qualità superiore provenienti direttamente dalle piantagioni di **Venezuela e Ghana**. Oltre a questi cioccolati dal gusto esotico, ad arricchire e completare la fornitura per il concorso si aggiungono **Ariba al latte 36/38**, i dischi di latte realizzati con il 36/38% di materia grassa e l'utilizzo esclusivo di vaniglia naturale, e **Ariba Bianco**, un cioccolato di grande pregio caratterizzato da distintive note di latte (presente al 22%).

### CREME

Per soddisfare ogni esigenza di gusto e consistenza, e realizzare una crema a "prova di vittoria", **Master Martini** porta a "Sweet Rossini" la linea **Caravella**, una vasta gamma di creme spalmabili **senza grassi idrogenati**, che si distinguono per struttura, cremosità e gusto, sia negli utilizzi di farcitura, sia in quelli di glassaggio o aromatizzazione. Cinque le referenze a disposizione dei maestri: **Caravella Gran Mora** a base di cacao e nocciola, **Caravella Gran Nocciola** a base di nocciola, **Caravella Gran Latte e Nocciola**, a base di latte e nocciola, **Caravella Gran Pistacchio**, a base di pistacchio, e **Caravella Gran Ciocco Avorio**, la nuovissima referenza a base di cioccolato bianco della gamma **Caravella Crunch**, dove ogni gusto è caratterizzato da golose inclusioni croccanti.

### DECORAZIONI

La perfezione è nei dettagli. Per questo **Master Martini** ha messo a disposizione dei pasticceri AMPI anche una serie di decorazioni di cioccolato. In particolare, **Ariba Vermicelli fondenti**, dal gusto raffinato e dalla consistenza croccante, e **Ariba Scagliette**, nelle varianti **fondenti e bianche**, dalla piacevole consistenza e dalle forme irregolari.



# Sweet ROSSINI



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

## NOCCIOLE

Con **Nocciola Intera Tostata**, le nocciole attentamente pelate e tostate, dal colore raffinatamente ambrato, che si caratterizzano per il gusto delicato e l'aroma unico, e **Granella di Nocciola Tostata** - disponibile in tre calibri, ovvero 1/3 mm, 2/4 mm, 4/6 mm - caratterizzata da croccantezza irresistibile, colore ambrato e gusto raffinato, **Master Martini** mette a disposizione dei maestri AMPI una qualità eccellente di nocciola per la realizzazione di ogni desiderio di decorazione e guarnizione, in grado di arricchire o impreziosire qualsiasi risultato finale.

## PASTE DI NOCCIOLA E PISTACCHIO

Ciliegina sulla torta, corre in aiuto dei pasticceri AMPI per "Sweet Rossini" anche **Martini Linea Gelato**, il brand Unigrà dedicato al canale gelateria, con alcune referenze **Diamante**, la linea top di gamma di **paste nocciola e paste pistacchio**, senza aromi e coloranti. In particolare, **Diamante Nocciola IGP Cortese**, con tostatura più leggera, e **Diamante Nocciola IGP Robusta**, con un grado di tostatura **medio/alto**, realizzate con il 100% di nocciola provenienti dalle colline delle Langhe; e **Diamante Pistacchio Verde di Bronte Dop**, una pasta realizzata con il 100% di pistacchi provenienti direttamente dall'area che delimita le lave dell'Etna.

## Corporate background Unigrà

*Unigrà è un gruppo agroindustriale con sede a Conselice (RA), nato nel 1972 grazie al fondatore Luciano Martini, che opera nel settore della trasformazione e vendita di food ingredients e semilavorati destinati alla produzione alimentare, in particolare dolciaria. Oggi è una realtà internazionale che presenta ricavi per circa 700 milioni di euro ed esporta il 40% del suo volume d'affari grazie a 14 consociate estere, 2 branch e una numerosa rete di distributori e importatori in più di 100 Paesi nel mondo.*