



## Martini presenta Brady Marshmallow



### Pasta e variegato naturali gluten free

Con i colori azzurro e giallo, ed un simpatico bradipo in etichetta, **Martini Linea Gelato**, del gruppo Unigrà, porta un messaggio di ottimismo in gelateria. La novità per la prossima stagione si chiama **BradyMarshmallow**, pasta e variegato cremosi al gusto marshmallow, ideali anche per decorazioni con sac à poche, abbinata alla linea dedicata di coppette brandizzate, segnaposto, espositori e calamite collezionabili.

Colorati e golosi, ma naturali. L'azienda ha, infatti, elaborato una formulazione gluten free, senza grassi idrogenati ed emulsionanti, ed un'etichetta corta. Proposta in barattolo da 1,5 kg, la pasta va utilizzata nella misura di 80 g per ogni kg di miscela, mentre per il variegato, disponibile in barattolo da 3 kg, si consigliano 500 g per vaschetta grande.