



Testata: www.dolcesalato.com

Data: 21 Luglio 2022



ARIBA LATTE: PURO CIOCCOLATO AL LATTE SENZA AROMI ARTIFICIALI

DALL'AZIENDA **PASTICCERIA** ⌚ 2 min.

21 Luglio 2022 ↻

Master Martini presenta il suo cioccolato al latte: equilibrato e versatile si rivela il perfetto alleato dei professionisti



Gusto pieno e ottimo equilibrio tra latte e cacao. Sono queste le caratteristiche che contraddistinguono il cioccolato Aribe Latte 36/38 Master Martini, nato dall'expertise di Unigrà.

Un cioccolato al latte dal perfetto bilanciamento (36% cacao, 24% latte, 36/38% materia grassa), la cui dolcezza armonica, il gusto pieno e rotondo e la viscosità lo rendono ideale nelle diverse preparazioni di pasticceria e cioccolateria. Il suo bouquet aromatico, ottenuto grazie alla presenza di sola vaniglia naturale ed esclusivo burro di cacao, alterna note morbide ed eleganti a note più intense e gourmand. Note che vengono portate alla massima espressione se il cioccolato viene accostato a spezie e frutta fresca. Esaltando dunque le persistenti sfumature tostate delle fave di cacao.

Spazio quindi alla creatività con Aribe Latte 36/38. La sua versatilità permette di realizzare prodotti di pralineria e corpi

cavi. Ma anche ripieni, coperture, decorazioni e mousse. Il tutto per rispondere alle esigenze del professionista che ricerca prodotti dall'alto profilo, sia dal punto di vista organolettico sia in termini di gusto. Prodotti che inoltre garantiscano una resa ottimale e performante in tutte le preparazioni.

Disponibile in dischi, Ariba Latte 36/38, fa parte della più ampia gamma Ariba. Ovvero la linea cioccolato Master Martini che comprende, oltre al gusto latte, anche le esclusive monorigini Faracao Madagascar e Watacao Ghana. Queste sono frutto dell'accurata selezione delle più pregiate fave di cacao provenienti da luoghi unici. Il fondente declinato in diverse percentuali, dalla più intensa alla più morbida, rispondenti alle diverse necessità del professionista. Poi il cioccolato bianco, dalle dolci note di latte, perfetto per coperture e decorazioni. Denominatore comune delle referenze è l'accurata selezione delle materie prime e l'armonia dei sapori e la varietà di gusto. Queste unite al know how di una produzione all'avanguardia che garantisce la massima qualità del prodotto finito.

Può interessarti anche: ["World Chocolate Day: 10 gelati di gelatieri e pasticceri"](#)

© Riproduzione Riservata

ARIBA LATTE

AROMI

CIOCCOLATO

MASTER MARTINI

UNIGRÀ

ALTRO IN PASTICCERIA

▼ MOSTRA TUTTI ▼

DOLCESALATO

Via Mazzini, 6
43121 - Parma (ITALY)
P.IVA: 01756990345

Via Giuseppe Pecchio, 14
20131 - Milano (ITALY)

ABOUT

Chi siamo

Contatti

Abbonati a

Dolcesalato

Newsletter

Privacy & Cookie

Policy

PASTICCERIA BAKERY GELATO CAFFÈ & CO.

CIOCCOLATO PROTAGONISTI STRUMENTI TREND VIDEO