

Komunikat prasowy

Trzecia edycja w programie 16 i 17 maja w hotelu Magna Pars Hotel w Mediolanie

MASTER MARTINI OFICJALNY SPONSOR "WORLD PASTRY STARS", WYDARZENIA KTÓRE ZRZESZA W MEDIOLANIE NAJLEPSZYCH CUKIERNIKÓW ŚWIATA

Master Martini, lider w sektorze piekarskim i cukierniczym i Ariba, czekolada dla profesjonalistów, to bohaterzy wydarzenia w Mediolanie: dwie top marki Unigrà, kolosa na rynku olejów i tłuszczów spożywczych, wspierają imprezę zadedykowaną cukiernictwu wysokiej jakości.

Conselice (RA), 11 maja 2016 – 16 i 17 maja powraca do Mediolanu, w hotelu **Magna Pars Hotel przy ulicy via Tortona**, wydarzenie "**World Pastry Stars**", międzynarodowy kongres cukierniczy zorganizowany przez Italian Gourmet, który z okazji trzeciej edycji stawi czoła **głównym tematykom sektora** również poprzez świadectwo **trzynastu największych światowych mistrzów cukierni**. Skonsolidowane wydarzenie w sektorze, który przeżywa silną ewolucję: w związku z tym, **Master Martini, włoska marka najbardziej rozpowszechniona w świecie piekarskim na poziomie międzynarodowym**, i **Ariba**, czekolada wysokiej jakości dla profesjonalistów, wspierają aktywnie niniejsze wydarzenie.

W szczególności w roli **sponsora platinum**, **Master Martini** spełnia rolę bohatera, który nie ogranicza się do **użycia marki w materiałach komunikacyjnych i do ekspozycji produktów w dedykowanym obszarze**. Top marka Unigrà, **nagrodzi jedną z zaproszonych gwiazd, Salvatore De Riso**, mistrza z regionu Campania, który przedstawił fanom z całego świata smaki i aromaty wybrzeża Amalfitańskiego, poczynając od swojej historycznej cukierni w Minori (Salerno). Przykład **powiązań z tradycjami i wartością "made in Italy"** na którą Master Martini od zawsze kładzie nacisk. Ponadto, **marka uczestniczyła w wydarzeniu z dn. 16 maja, o godz. 12:15, odnośnie kwestii wyboru surowców jako elementu komunikacji i zróżnicowania na rynku**. Przestrzeń również dla **stanowiska degustacji pralinek i ciastek, zrealizowanych z produktów firmy**, podczas uroczystości cocktail party, która zamyka pierwszy dzień.

Ariba będzie mogła natomiast cieszyć się wyróżnieniem "**gold sponsorship**" które oprócz zagwarantowania jej **obszaru dla ekspozycji i degustacji produktów**, umożliwi jej **upiększyć jako składnik danie kolacji na gali i deser podany podczas uroczystości cocktail party**.

Ze swoimi dwoma top markami plasującymi się na pierwszym miejscu, Unigrà, jedyny sponsor wydarzenia w odniesieniu do kategorii tłuszczów i margaryn, potwierdza swoją pozycję lidera w branży.

Tło korporacyjne Master Martini

Master Martini jest główną marką, dzięki której Unigrà odnosi się we Włoszech i na świecie do rzemieślniczego sektora cukierniczego i piekarniczego. Powstała w 1983 r. jako nośnik doświadczenia Unigrà, opracowana w świecie olejów i tłuszczów roślinnych w sektorze przemysłowym, rynku rzemieślniczym i w celu zaspokojenia coraz bardziej wymagających klientów. Stałe poszerzanie gam, wspierane przez istotne inwestycje produkcyjne, umożliwiło Master Martini posiadanie szerokiego wachlarza produktów, w celu uwydatnienia i zgromadzenia różnych światów włoskiego rzemiosła: Melange i Margaryny - Kremy roślinne - Czekolada i Surogaty - Kremy do smarowania - Kremy na bazie wody i Polewy lustrzane - Pasta cukrowa - Mieszanki cukiernicze - Mieszanki i polepszacze dla sektora piekarskiego - Marmolady i Konfitury - Orzechy i Pasta orzechowa

Tło korporacyjne Ariba

Ariba jest linią czekolady Master Martini przeznaczoną dla profesjonalistów. Gładkość, blask, smak, kolor: to znaki rozpoznawcze marki, która reprezentuje czekoladę o wielkiej wartości, będącej zasługą dokładności w doborze surowców w miejscach pochodzenia, użycia wyłącznie naturalnego masła kakaowego i wanilii, poszukiwania harmonii oraz różnorodności smaków. Pralinki, wydrążone korpusy, tabliczki, nadzienia, polewy, dekoracje, pianki, lody: preparaty gamy Ariba zaspokajają potrzeby użytkownika w różnych zastosowaniach sektora czekoladowego i cukiernictwa rzemieślniczego. Oto dlaczego Ariba jest czekoladą prostą w zastosowaniu, wszechstronną, która

gwarantuje bezpieczeństwo rezultatu wysokiej jakości. Zaawansowany technologicznie zakład produkcyjny zapewnia najwyższą jakość włoskiej czekolady najwyższej jakości.

Tło korporacyjne Unigrà

Unigrà powstała na początku lat 70-tych z chęci Pana Luciano Martini do rozwinięcia swojej działalności na rynku olejów i tłuszczów. Już od początku lat 80-tych widoczna jest koncentracja na produkcji tłuszczów roślinnych i margaryn, która z biegiem czasu rozprzestrzenia się stopniowo. Również w tych latach, Unigrà pogłębia swoją wiedzę w sektorze surogatu czekolady, do którego dołączają się stopniowo działalności w sektorze czekolady, kremów roślinnych, półproduktów w proszku dla wyrobów cukierniczych i piekarniczych oraz produkty dla świata lodów rzemieślniczych. Rok 2014 wyznacza ekspansję Unigrà na inne ważne sektory produkcyjne tj. przetwarzanie orzechów, produkcja past cukrowych, kremów i polew.