



Una delle qualità principali delle Brunelle è la versatilità di utilizzo: mantengono infatti una consistenza morbida e cremosa e un'ottima spatolabilità alla temperatura del gelato in vaschetta, ma sono ottime anche a temperatura ambiente, applicate come topping sia sul gelato tradizionale che sul gelato soft. Risultano particolarmente adatte per questo utilizzo le referenze nocciola, gianduja, fondente, bianca, caramello e pistacchio

WWW.MARTINILINEAGELATO.IT

IL TOPPING SFILA IN GELATERIA

Le Brunelle di Martini Linea Gelato, nuovo brand di Unigrà per i professionisti del settore, sono la gamma più ricca di creme anidre per gelateria presenti sul mercato, con ben 17 gusti suddivisi tra classici, frutta, e speciali. Senza grassi idrogenati, conservanti, coloranti artificiali, e realizzate con ingredienti attentamente selezionati, valorizzano con stile ogni sperimentazione artigianale in gelateria. Iconograficamente declinate al femminile e con una identità di brand molto forte, Le Brunelle consentono di realizzare fantastiche variegature, contribuendo ad esaltare le caratteristiche organolettiche del gelato e creare golosi abbinamenti di gusto.

il gelatiere italiano - www.italiangourmet.it • 4/2017