

## Il buono del monorigine



*Martini Linea Gelato,  
brand Unigrà, ha ampliato  
la linea Aymara dedicata  
al mondo del cioccolato*

**Linea:** Aymara  
**Caratteristica:**  
cacao monorigine

### Contenuto dei kit:

- 6 sacchetti da 1,1 kg di mix in polvere
  - 6 sacchetti da 1 kg di dischi di cioccolato fondente 70% Ghana o 85% Venezuela
- Packaging:** cartoni da 12,6 kg  
**Shelf life:** 2 anni

La novità consiste in due nuovi kit che contengono ingredienti già selezionati e dosati dai tecnici gelatieri dell'azienda per realizzare gelati al cioccolato monorigine dal sapore unico e inconfondibile. Ghana, per un gusto piacevolmente amaro dalle delicate note fruttate, e Venezuela, per un sapore extra fondente, amaro e acido al punto giusto. Per entrambi, preparazione e dosaggio sono suggeriti secondo una ricetta studiata ad hoc (1 kg di dischi di cioccolato fondente + 1,1 kg di mix in polvere + 2,4 kg di acqua bollente). A disposizione del gelatiere, anche una base in polvere completa, Santo Domingo, con cacao da fave della Repubblica Dominicana, già miscelata e bilanciata, per ottenere un gelato al cioccolato fondente piacevolmente amaro con sfumature di vaniglia e aromi fruttati.

[www.martinilineagelato.it](http://www.martinilineagelato.it)