

DOLCESALATO



ESOTICI D'AUTORE

Master Martini accresce l'offerta del brand **Ariba**, dedicato ai maestri pasticceri e cioccolatieri, proponendo due referenze **top di gamma** realizzate con fave di **cacao monorigine** di qualità superiore, provenienti dalle piantagioni di Venezuela e Ghana.

Ariba Yaràcao, Cioccolato d'Origine Fondente Venezuela, con l'85% di cacao e il 48/50% di burro di cacao, un gusto rotondo e un grado di fluidità medio/alto, è piacevolmente amaro ed è caratterizzato da equilibrate note acide, con richiami ad aromi fruttati e un tocco deciso sul finale.

Ariba Watacao, Cioccolato d'Origine Fondente Ghana, col 70% di cacao e il 41/43% di burro di cacao ha un gusto intenso e perfettamente bilanciato, accompagnato da note fresche e fruttate con punte di nocciola e frutti rossi. Nomi ispirati alle dee dei territori d'origine, entrambe legate all'acqua.

www.mastermartini.com