



Testata: Pasticceria  
internazionale  
Data: Giugno 2017



**PASTICCERIA**  
INTERNAZIONALE

## NOCCIOLA E PISTACCHIO TOP QUALITY



All'interno dell'ampia gamma **Martini Linea Gelato**, il brand **Unigrà** che segna il rilancio della divisione gelateria, un posto d'onore lo occupano le paste aromatizzanti e, in particolare, la **Pasta Nocciola Piemonte IGP** e **Pasta Pistacchio Sicilia**.

Due referenze che sin dal nome richiamano l'origine: la Pasta Nocciola Piemonte IGP, dalla tostatura spinta, è infatti realizzata con sole nocciole IGP provenienti dalle Langhe, mentre la Pasta Pistacchio Sicilia è ottenuta con i frutti provenienti dall'isola dove crescono i migliori pistacchi al mondo.

Entrambe sono pure, senza aromi né coloranti, proposti in secchiello da 3 kg, con cui il professionista può creare, con facilità e garanzia di risultato, due tra i gusti più gettonati dai consumatori. Merito di un'accurata selezione e del completo controllo dei processi di trasformazione e produzione, secondo una filosofia che accomuna tutti i prodotti Martini Linea Gelato e che, più in generale, contraddistingue Unigrà. Come da tradizione infatti, la bontà dal sapore artigianale va a braccetto con lo standard qualitativo. In assortimento, troviamo inoltre diverse varianti: la **Pasta nocciola 100% chiara**, dalla tostatura delicata e senza aromi; **Pasta nocciola scura**, dalla tostatura forte, e **Pasta nocciola scura stabilizzata**, con burro di cacao; la **Pasta pistacchio Green**, dal colore verde intenso dato dall'aggiunta di colorante naturale, e la **Pasta pistacchio 100%**, pura e senza coloranti.

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