

Comunicato stampa

**MARTINI LINEA GELATO PRESENTA IL NUOVISSIMO E INIMITABILE  
AYMARA FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP**

*L'esperienza decennale del gruppo Unigrà e di Martini Linea Gelato incontra la tradizione siciliana, creando un gelato al cioccolato fondente dalla granulosità e dal gusto irresistibili.*

Cioccolato, che passione! Il cioccolato mette sempre d'accordo tutti, grandi e piccini, d'estate e d'inverno. E quando la qualità sopraffina della **linea Aymara**, dedicata al mondo del cacao, si fonde con la realtà altrettanto ricca di storia e fascino, tutta italiana, del celeberrimo **Cioccolato di Modica IGP**, il risultato è davvero irresistibile.

Eccellenza della pasticceria siciliana, il **Cioccolato di Modica** - che identifica quello prodotto esclusivamente nell'omonima città - ha una **consistenza sabbiosa e friabile**. Ottenuto con un particolare tipo di lavorazione rimasto invariato nel corso dei secoli, ha un gusto davvero senza eguali: il palato è sorpreso dai granelli di zucchero che si sfaldano delicatamente, addolcendo il cacao amaro. Il segreto sono **ingredienti semplici, poco trattati e lavorati artigianalmente a freddo**: le fave di cacao vengono tostate e macinate, fino a formare una massa, la quale viene miscelata con zucchero semolato e riscaldata a 35-40°, in modo che i cristalli di zucchero rimangano intatti e possano donare al prodotto la **tipica texture** grezza e ruvida.

Un'eccellenza vera e propria che **Martini Linea Gelato** ha deciso di portare **in gelateria** utilizzando il **vero Cioccolato fondente di Modica IGP** acquistato direttamente dal luogo d'origine grazie alla collaborazione con i piccoli produttori locali.

Il risultato è il **kit Aymara Fondente Grezzo con Cioccolato di Modica IGP** composto da due prodotti preparati con questa preziosa materia prima: **una Base completa e già perfettamente bilanciata**, disponibile in 7 sacchetti da 1,8 kg di mix in polvere, e **una Stracciatella con inclusione di cioccolato modicano**, disponibile in barattolo da 1,4 kg. Per dosarlo al meglio, è sufficiente unire 1 sacchetto di mix in polvere a 2,2 kg di acqua bollente e successivamente variegare con 200 g di Stracciatella di Modica.

Si ottiene così un **gelato al cioccolato fondente inconfondibile**, in cui la **cremosità avvolgente** del gelato si sposa perfettamente con il **crunch tipico del Cioccolato di Modica**.

**Ufficio stampa Martini Linea Gelato**

Ad Astra Pr

Contatto: Stefania Casagrande\_393 9994515

[press@adastrapr.it](mailto:press@adastrapr.it)