

Martini Linea Gelato a SIGEP 2018: sviluppo del brand, ampliamento di gamma, e internazionalizzazione

Padiglione A3, Stand 107

Il marchio di Unigrà per il canale gelateria torna a SIGEP con molte novità di prodotto: dal lancio del nuovo brand Diamante alle nuove referenze per le linee di maggior successo, Aymara e Brunelle. New entry anche nel management: Maurizio Raggi nuovo direttore della business unit gelateria.

SIGEP, Rimini Fiera, 20-24 gennaio 2018 - Martini Linea Gelato, il brand dedicato al canale gelateria artigianale di **Unigrà**, colosso agroindustriale ravennate, spegne la sua prima candelina a **SIGEP 2018**, in occasione della kermesse internazionale che giusto un anno fa l'aveva tenuto a battesimo. E lo fa in grande stile, fedele allo spirito dinamico e innovativo che l'ha accompagnato in questo primo intenso anno di attività, con una serie di **novità su tutti i fronti**, sintetizzate dall'**ad Unigrà Gian Maria Martini**: "*Torniamo a Rimini forti di risultati molto importanti, a cominciare dall'ottima accoglienza da parte dei nostri clienti, presentando una strategia di sviluppo sempre più orientata all'internazionalizzazione, un importante ingresso nel management e il lancio sia di nuovi brand che di diverse novità di prodotto*".

UNA SFIDA VINCENTE...

Il nuovo player si misura con un **mercato molto performante**, al quale **si è affacciato con le credenziali che un leader del calibro di Unigrà può offrire in fatto non solo di qualità, ma anche di know-how, tecnologie e processi produttivi**. Avvalendosi di un'ampia **struttura commerciale dedicata**, in grado di raggiungere sia i distributori, sia il cliente finale, Martini Linea Gelato ha saputo fare dei suoi **punti di forza - affidabilità, autorevolezza, esperienza, innovazione nel rispetto della tradizione, forte contenuto di servizio e Made in Italy** - gli asset determinanti per il proprio successo. L'**obiettivo è essere sempre più punto di riferimento del settore con prodotti in grado di soddisfare tutte le esigenze dei maestri gelatieri**, tra basi in polvere, basi liquide UHT, paste aromatizzanti, creme spalmabili, cioccolato e molto altro.

... IN ITALIA E NEL MONDO

Un tratto distintivo di Unigrà è puntare a essere protagonista, in Italia e all'estero, nei mercati in cui opera: **Martini Linea Gelato non fa eccezione**, tanto da aver guardato da subito con **grande attenzione ai mercati internazionali**. A cominciare da quelli dove l'azienda conta le proprie **filiali**, ovvero **Spagna, Russia, Ucraina, Polonia, Grecia, Repubblica Ceca, Brasile, Cile, Perù, Singapore, Taiwan, Hong Kong, Stati Uniti e Libano**. Ad esse va aggiunta l'**apertura**, la scorsa estate, di una **nuova consociata a Stoccarda**, in Germania, un mercato molto importante per l'azienda e per il settore della gelateria.

MAURIZIO RAGGI GUIDA LA B.U.

A confermare l'**importanza strategica di Martini Linea Gelato**, l'arrivo di **Maurizio Raggi**, chiamato a **dirigere la Business Unit del Gruppo ravennate**. Un profilo con esperienza trentennale nel settore specifico, e che vanta una profonda expertise anche in ambito di direzione aziendale, finance e business development.

LE NOVITÀ IN ASSORTIMENTO

Martini Linea Gelato si presenta a SIGEP 2018 con un assortimento ampiamente rafforzato e diversificato.

La nuova linea Diamante

Tra le novità più importanti, il lancio di **Diamante**, brand che firma un'**ampia gamma di paste nocciola e paste pistacchio dall'elevato standard qualitativo**, grazie al **completo controllo dei processi produttivi**: dalla selezionatissima materia prima alla trasformazione della stessa, fino al prodotto finito. Tra le numerose referenze spiccano la **Diamante Nocciola Piemonte IGP**, senza aromi né coloranti, nelle due varianti di tostatura Cortese (leggera) e Robusta (forte), e la **Diamante Pistacchio Verde di Bronte DOP**; vi è poi la gamma **Diamante Grezzo**, che contraddistingue paste nocciola e pistacchio non del tutto raffinate, per un gelato "squisitamente imperfetto". Ultima nata, infine, la referenza **Diamante Noce Pura**, una nuova pasta 100% noce, senza aromi né coloranti, all'insegna della genuinità.

Il brand Aymara si arricchisce

Dedicata al mondo del cioccolato e del cacao, la linea **Aymara mira a replicare nella gelateria il successo conseguito da Unigrà nell'ambito della pasticceria.** Un obiettivo raggiungibile grazie alla forza produttiva, alla tecnologia e al know-how dell'azienda nel settore del cioccolato. Tra le novità presentate a Sigep, due nuovi **kit che contengono ingredienti già selezionati e dosati** secondo una ricetta ad hoc studiata dai tecnici gelatieri Martini Linea Gelato, **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. A disposizione dei gelatieri, inoltre, una **base in polvere completa, Santo Domingo**, con cacao monorigine da fave della Repubblica Dominicana, per ottenere un gelato al cioccolato fondente piacevolmente amaro con sfumature di vaniglia e aromi fruttati. Inserite in gamma anche 3 nuove referenze di cacao in polvere, che differiscono per percentuale di materia grassa e colore: 10/12 Santo Domingo, 10/12 Naturale e 22/24 Bruno.

Le nuove Brunelle Crok

Non potevano mancare novità sul fronte delle creme spalmabili da gelateria, cavallo di battaglia di Martini Linea Gelato, con 5 nuove Brunelle dalle inclusioni croccanti, chiamate **Brunelle Crok**, proposte nelle varianti **Biscotto Nero, Speculoos, Cereali, Frollino Cacao e Frollino Vaniglia**. Tutte gluten free.

Le nuove basi Fruttup!

La linea di **basi in polvere complete alla frutta** si arricchisce con il **nuovo brand FruttUP!** Tutti **prodotti realizzati con frutta liofilizzata, senza emulsionanti, grassi, latte e derivati**, e quindi **adatti anche per i consumatori vegani o con intolleranze**. Le referenze attualmente in assortimento sono 14: Cocco, Limone, Fragola, Mela Verde, Ananas, Pompelmo Rosa, Anguria, Mango, Frutti di bosco, Pesca, Melone, Banana, Lime de Caribe, Passion Fruit.

Le altre novità

Martini Linea Gelato presenta a Sigep anche **5 nuovi Topping** - salse di gusti differenti estremamente versatili, **per impreziosire e variegare preparazioni da gelateria**, ma anche da pasticceria, nelle varianti cacao, caramello, amarena, fragola e frutti di bosco. Nuove referenze, infine, anche per il mondo **paste aromatizzanti e variegati**, nello specifico variegato pera (con il 30% di pera), variegato albicocca (con il 25% di albicocca), pasta limone ideale per aromatizzare i semifreddi, e pasta menta bianca.

Corporate background

Unigrà è un'azienda di grandi dimensioni, da 560 milioni di euro di valore della produzione a livello consolidato, di cui il 35% deriva da vendite all'estero (principalmente si tratta di semilavorati per pasticceria e industria dolciaria), in oltre 90 Paesi, grazie ad una rete internazionale di 13 consociate commerciali (5 in Europa, 1 in Russia, 1 in Ucraina, 3 in Sud America, 2 in Oriente, 1 in USA) a cui si aggiungono 2 Branch Office a Singapore e Hong Kong e 1 Representative Office in Libano.

Per ricevere immagini iconografiche, contattare:

Ufficio stampa Martini Linea Gelato

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - mob. 342 8007500

Stefania Casagranda – mob. 393 9994515

t. 051 2961230 | mail. press@creacomunicazione.com