

## MARTINI LINEA GELATO, A SIGEP LE NOVITÀ 2021

*Nonostante l'anno sicuramente difficile per il mondo del fuori casa, il brand Unigrà dedicato alle gelaterie ha continuato ad investire in ricerca e sviluppo per studiare nuovi prodotti in grado di rispondere alle più attuali tendenze e richieste del consumatore moderno. Tra le tante novità presentate a Sigep Exp, il lancio del nuovo gusto 2021, Brady Marshmallow, e di tanti nuovi variegati e paste Selezione Prestige.*

**Martini Linea Gelato**, il brand che ha segnato il rilancio della divisione gelateria del Gruppo food **Unigrà** e che in pochi anni è riuscito ad affermarsi come punto di riferimento del settore, ha aderito a **Sigep Exp**, la 42° edizione del più importante Salone Internazionale di Gelateria Pasticceria e Panificazione che, visto il perdurare della situazione sanitaria legata al Covid-19, si è trasferita online in **versione digital**.

Nel corso dell'appuntamento, in programma sulla [piattaforma](#) della manifestazione **da lunedì 15 a mercoledì 17 marzo**, spazio alle tante **novità** del brand.

### Brady Marshmallow, gusto "icona" 2021

In primis, il **gusto "icona" 2021 di Martini Linea Gelato: Brady Marshmallow**, kit composto da una **pasta azzurra e da un variegato giallo brillante**, applicabile anche con sac-à-poche, grazie alla sua particolare consistenza densa e cremosa, per dare vita a divertenti e fantasiose decorazioni. Il **gusto**, come suggerisce il nome, è quello degli **irresistibili dolcetti americani** ma con una **ricettazione attenta alla salute**. Sia pasta, proposta in barattolo da 1,5 kg, che variegato, barattolo da 3 kg, sono infatti **gluten free, senza grassi idrogenati e senza emulsionanti, e prevedono utilizzo esclusivo di aromi e coloranti naturali**.

**Testimonial** d'eccezione, che accompagnerà la presenza in gelateria, **un simpatico bradipo** che contribuirà certamente a portare un messaggio di positività e allegria. A sostegno della comunicazione, **coppette brandizzate, segnagusto, espositori e un set di calamite collezionabili con 4 soggetti diversi da distribuire ai clienti**.

### Le novità di Selezione Prestige

Si arricchisce ulteriormente **la già ampia offerta di Selezione Prestige**, linea di paste aromatizzanti e variegati votata alla massima eccellenza e qualità, grazie alla selezione delle migliori materie prime, a ricette studiate a regola d'arte e a processi produttivi all'avanguardia.

Tra le **new entry 2021**, che portano il numero di **referenze totali** a oltre **40, variegati frutta** ricchissimi di polpa e pezzi, come il Variegato Arancia, Amarena Rubino, Lime, Melagrana e Passion Fruit e **paste** dal gusto intenso ma allo stesso tempo genuino, come la Pasta Lampone, Passion Fruit, Menta Gentle-Green, fino ai sapori della tradizione pasticceria come Zuppa inglese, Tiramisù e Zabaione.

### **Fruttup! e Centrifugati**

Novità anche sul fronte **basi in polvere complete alla frutta**, con due nuovi **Fruttup!, Lampone e Uva Fragola**, realizzati, come le altre 14 referenze in gamma, con frutta liofilizzata, senza emulsionanti, grassi, latte e derivati e quindi **adatti anche per consumatori vegani e con intolleranze**.

Nel segno del benessere, riflettori accesi anche sulla **linea Centrifugati** lanciata lo scorso anno: **basi complete che mixano frutta, verdura e spezie, con aromi naturali e senza emulsionanti**. Prodotti, disponibili nella versione **Detox (mela verde, ananas, finocchio e zenzero) ed Energy (anguria, mango, basilico e lime)**, altamente **versatili**, come dimostrato dal successo riscosso nella preparazione di granite e smoothies.

### **Diamante**

E ancora **Diamante**, la gamma di **paste a base di frutta secca dalla qualità sopraffina**, si arricchisce della referenza **Mandorla Avorio: 100% mandorla, tostatura media, e un pizzico di aroma**, consente di ottenere un gelato alla mandorla dal colore chiaro e dal gusto rotondo capace di incontrare i consensi di tutti i palati. La novità si aggiunge alle 7 paste nocciola, alle 5 paste pistacchio e alla Noce Pura già presenti in gamma.

### **Brunelle**

Non poteva mancare anche una new entry tra le **Brunelle, le creme spalmabili da gelateria top di gamma**, da sempre cavalli di battaglia della proposta Martini Linea Gelato. Torna dunque la **Brunella Caffè**, con una **nuova formulazione migliorata, realizzata con caffè in polvere**, che conferisce un sapore corposo e avvolgente. Ideale da abbinare alla vaniglia, al cioccolato, alla nocciola, è **senza coloranti, senza conservanti e gluten free**.

### **Gli imperdibili del 2020**

Senza dimenticare gli **originali lanci del 2020** che, visto il grande successo ottenuto, saranno protagonisti anche della campagna di quest'anno: **Black Kiss**, variegato di colore nero e dal sapore deciso grazie alla sua anima di liquirizia purissima al 35%; **Signor Strudel**, variegato ricco di mele (ben il 52%), pinoli, uvetta e con un pizzico di cannella; **Bonjour Croissant**, pasta per realizzare un gelato al gusto di questo tipico cornetto francese, con burro, tuorlo

d'uovo, latte e un pizzico di crusca di cereali; e il **kit Fondente Grezzo con Cioccolato di Modica IGP della gamma Aymara**, brand dedicato al mondo del cioccolato in gelateria.

#### **Il lancio di Frozen Opera a presidio della pasticceria fredda**

Spazio inoltre a **Frozen Opera**, il nuovo brand dedicato alla pasticceria fredda e pensato per soddisfare le necessità dei clienti che non offrono solamente gelato in vaschetta nel punto vendita. Si tratta infatti di **quattro paste aromatizzanti, nei gusti Limone, Arancia, Fragola e Mandarino di Ciaculli**. Ricette ricche con alta percentuale di frutta, ideali per l'aromatizzazione di semifreddi, mousse, pan di spagna e molto altro, possono essere utilizzate anche per creare varianti aromatiche ai gusti di gelato. La gamma comprende anche basi in polvere e miglioratori per semifreddi (Tutto Mousse, Semifreddo e Pannatex).

#### **L'alta formazione per i gelatieri con Unica by Unigrà**

Le tante novità Martini Linea Gelato saranno protagoniste nel corso dell'anno anche del programma di **Unica School by Unigrà, la Scuola di Alta Formazione Professionale attiva presso la sede dell'Azienda a Conselice**, in provincia di Ravenna. In programma, per il primo semestre, un corso di Gelateria Avanzato, **teorico e pratico**, che ha l'obiettivo di accrescere la preparazione tecnica del gelatiere.