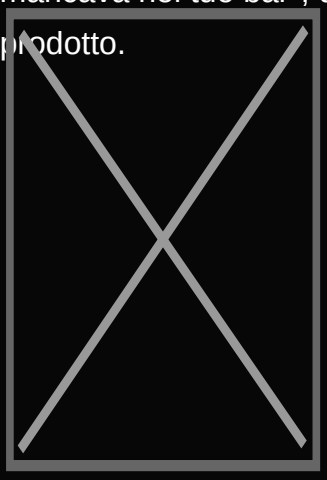
OraSì Barista, la nuova linea di bevande vegetali dedicate alla caffetteria

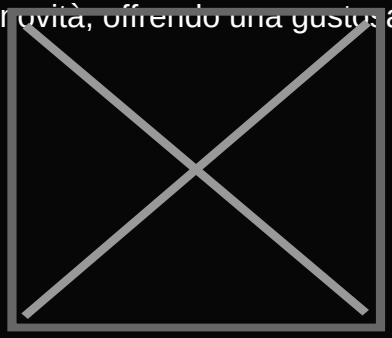
almond-d4e11e62

L'azienda Unigrà sbarca nel canale bar grazie al lancio di una nuova ed esclusiva linea di referenze rivolte al mondo della caffetteria firmata da OraSì, il suo brand dedicato al mondo di prodotti vegetali di alta qualità. Si tratta di OraSì Barista, bevande studiate per consentire ai professionisti del settore di realizzare non solo cappuccini vegani in diverse varianti, ma anche ricette di caffetteria calda e fredda, al fine di soddisfare ogni richiesta, anche da parte dei clienti più esigenti. In gamma, la versione Soia e le varianti Avena, Mandorla e Cocco, assoluti unicum nel mercato italiano. "Esattamente quello che mancava nel tuo bar", quindi, come recita il claim scelto per comunicare questa nuova linea di prodotto.



Le quattro referenze in gamma, oltre ad essere naturalmente senza lattosio, sono accomunate dall’utilizzo di materie prime di assoluta qualità e dalla garanzia di ottime performance, grazie a formulazioni studiate per assicurare una perfetta montatura della bevanda e ottenere una schiuma cremosa e vellutata, come confermato dai test svolti da accreditati professionisti del settore. Non a caso, sono perfette per dare vita a creazioni di Latte Art, la spettacolare tecnica di decorazione del latte, plus specificato on pack.

La novità OraSì strizza sicuramente l’occhio ai mercati esteri (Russia, Sudamerica e Asia in primis), dove il consumo di bevande vegetali è più diffuso e la moda del Latte Art è ben radicata, offrendo il know how e la qualità che solo un'azienda italiana come Unigrà sa garantire, ma punta al contempo anche a quello nazionale. Infatti, anche nel contesto italiano si registra una sempre maggiore richiesta di soluzioni milk free, sia per motivi legati ad intolleranze alimentari, sia per la preferenza verso alimenti più leggeri e digeribili, e di preparazioni che propongono differenti combinazioni di caffè ed altri ingredienti.
Le bevande OraSì Barista sono dunque ottime per la rivisitazione di bevande classiche (cappuccini, marocchini, macchiati caldi o freddi), ma anche per esplorare nuove esperienze di gusto anche al di fuori del momento colazione, come suggeriscono gli impieghi alternativi studiati nel ricettario. La loro connotazione dolce si abbina infatti perfettamente con il caffè, cosa che rappresenta un'assoluta novità, offrendo una gustosa alternativa, più leggera e digeribile, al latte vaccino.



"La volontà - spiega **Giulia Marini**, marketing manager di Unigrà - *è quella di offrire ai professionisti del settore una proposta bar davvero completa e innovativa, che possa rispondere ai nuovi trend alimentari e soddisfare ogni esigenza di gusto con prodotti buoni, di alta qualità e dalle straordinarie performance, soprattutto in fase di montatura. Del resto - continua - i consumi delle bevande vegetali fuori casa sono in continuo aumento e anche il momento del caffè ha subito una trasformazione radicale, pur rimanendo fortemente legato alla tradizione italiana. Questa linea - conclude - rappresenta una valida alternativa al latte vaccino, che si sposa perfettamente con le proposte da caffetteria e che consente, al contempo di dare spazio alla fantasia, come suggerito dalle proposte che abbiamo inserito in ricettario".*