Sempre più professionisti scelgono OraSì Barista

groupage-barista-a332b20c

Unigrà attraverso la sua innovativa linea OraSì Barista sta portando una ventata di aria fresca che moltiplica le opportunità di diversificazione dell'offerta, e quindi di business, nel mondo dei bar e caffetterie. Ad un anno dal suo lancio ufficiale, la esclusiva linea di bevande vegetali caratterizzate da una speciale formulazione che assicura una perfetta montatura della bevanda, del tutto in linea con quella che si ottiene con il classico latte vaccino, sta crescendo non solo all'estero, con punte nel mercato russo ed asiatico, dove il consumo di questa tipologia di referenze è più diffuso, ma anche su quello italiano. Sono sempre di più, infatti, anche nel Belpaese, i consumatori che in casa e nel fuori casa si avvicinano alle alternative vegetali, sia per motivi legati ad intolleranze alimentari, sia per la ricerca di alimenti più leggeri e digeribili, sia per scelte etiche legate alla volontà di non consumare prodotti di origine animale.

E con OraSì Barista il risultato è sicuramente all'altezza delle aspettative: le quattro referenze - Soia, Avena, Mandorla e Cocco - uniche sul mercato, assicurano infatti di ottenere una schiuma cremosa e vellutata, perfetta anche nelle applicazioni di Latte Art, come viene specificato on pack. Naturalmente senza lattosio, la linea rappresenta la soluzione ideale, dunque, non solo per realizzare cappuccini vegani in diverse varianti, ma anche per ricette di caffetteria calda e fredda, come suggerito dalle numerose proposte presentate nel ricettario realizzato ad hoc grazie alla collaborazione di accreditati professionisti del settore. "Esattamente quello che mancava nel tuo bar", quindi, come recita il claim scelto per comunicare questa nuova linea di prodotto.

Le bevande OraSì Barista sono pertanto ottime per la rivisitazione "vegetale" di bevande classiche (cappuccini, marocchini, macchiati caldi o freddi), ma anche per nuove esperienze di gusto anche al di fuori del momento colazione, andando a soddisfare le esigenze di tutte le tipologie di clienti, perfino dei più esigenti. Merito anche della loro caratteristica connotazione dolce, che si abbina perfettamente con il caffè: un'assoluta novità, che rappresenta una gustosa alternativa, più leggera e digeribile, al

latte vaccino e che offre ai professionisti del settore l’opportunità di rispondere ai nuovi trend alimentari attraverso prodotti buoni, di alta qualità e dalle straordinarie performance.

www.unigra.it