



**UNIKA**

**Cœur italien,  
battement brésilien**

*Cuore italiano, battito brasiliano*

**DISARONNO®**  
— INGREDIENTS —

# Un voyage sensoriel entre l'Italie et le Brésil

## *Un viaggio sensoriale tra Italia e Brasile*

UNIKA présente une collection exclusive qui fusionne la passion italienne pour le goût avec les saveurs authentiques du Brésil. Une explosion d'émotions, de couleurs et de parfums qui racontent les histoires de terres lointaines, d'ingrédients exotiques et de traditions culinaires sucrées uniques.

Unika presenta una collezione esclusiva che fonde la passione italiana per il gusto con i sapori autentici del Brasile. Un'esplosione di emozioni, colori e profumi che raccontano storie di terre lontane, ingredienti esotici e tradizioni dolciarie uniche.





## Jaboticaba

La Jaboticaba est l'un des fruits les plus singuliers du Brésil, connue pour pousser directement sur le tronc de l'arbre et pour son profil aromatique unique. Sa saveur évoque le raisin noir, les fruits rouges et une touche d'acidité fraîche qui la rend immédiatement distinctive. Nous avons choisi de présenter la Jaboticaba comme un parfum à part entière pour représenter la biodiversité brésilienne : un fruit typique, peu connu en Europe, mais riche de personnalité. La pâte Unika permet d'obtenir une glace à la couleur naturelle et au profil aromatique fidèle au fruit, offrant au public une expérience nouvelle et authentique. C'est un goût qui raconte le territoire, la nature et l'identité locale, idéal pour ceux qui souhaitent découvrir quelque chose d'authentique et de différent.

## Jaboticaba

La jaboticaba è uno dei frutti più particolari del Brasile, nota per crescere direttamente sul tronco dell'albero e per il suo profilo aromatico unico. Il sapore richiama uva nera, frutti rossi e un tocco di acidità fresca che lo rende immediatamente distintivo. Abbiamo scelto di presentare Jaboticaba come gusto a sé stante per rappresentare la biodiversità brasiliana: un frutto tipico, poco conosciuto in Europa, ma ricco di personalità. La pasta Unika permette di ottenere un gelato dal colore naturale e dal profilo aromatico fedele al frutto, offrendo al pubblico un'esperienza nuova e genuina. È un gusto che racconta territorio, natura e identità locale, ideale per chi vuole scoprire qualcosa di autentico e diverso.

CODE	NOM DU PRODUIT	CONDITIONNEMENT
1001unk	Pâte Jaboticaba	3,5 kg





## Noix de Cajou avec Variegato Noix de Cajou

La castanha de cajou est l'un des fruits les plus représentatifs du nord-est du Brésil : utilisée depuis des générations dans les cuisines locales, elle est appréciée pour sa saveur pleine et naturelle. Ce parfum naît précisément de l'idée de mettre in valeur un ingrédient simple mais profondément lié à la tradition brésilienne.

La pâte pure de castanha de cajou Unika offre une base douce et délicate, tandis que le variegato ajoute la partie la plus riche et crémeuse du fruit, donnant naissance à une glace qui exprime une authenticité sans artifices.

## Castanha de Caju con Variegato Castanha de Caju

La castanha de caju è uno dei frutti più rappresentativi del nord-est brasiliano: utilizzata da generazioni nelle cucine locali, è apprezzata per il suo sapore pieno e naturale. Questo gusto nasce proprio dall'idea di portare un ingrediente semplice ma profondamente legato alla tradizione brasiliana. La pasta pura di castanha de caju Unika offre una base morbida e delicata, mentre il variegato aggiunge la parte più ricca e cremosa del frutto, creando un gelato che racconta autenticità senza artifici.



CODE	NOM DU PRODUIT	CONDITIONNEMENT
1002unk	Pâte Castanha de cajou NOGM	3,5 kg
1004unk	Variegato Castanha de Caju NOGM	3,5 kg



## Brigadeiro avec Variegato Brigadeiro

Le brigadeiro est la douceur la plus emblématique du Brésil, un véritable symbole national. Il naît d'une recette simple — chocolat, lait concentré sucré et beurre — mais il est présent dans chaque fête, du nord au sud. Il représente parfaitement la douceur de la culture brésilienne : accessible, aimé de tous, profondément identitaire.

La Pâte Brigadeiro reproduit fidèlement la saveur du chocolat brésilien, tandis que le variegato apporte la crémosité typique "à la cuillère" de la douceur originale.

## Brigadeiro con Variegato Brigadeiro

Il brigadeiro è il dolce più iconico del Brasile, un vero simbolo nazionale. Nasce da una ricetta semplice cioccolato, latte condensato e burro ma è presente in ogni festa, da nord a sud. Rappresenta perfettamente la dolcezza della cultura brasiliana: accessibile, amato da tutti, profondamente identitario. La Pasta Brigadeiro riproduce il gusto del cioccolato brasiliano, mentre il variegato conferisce la tipica cremosità "da cucchiaio" del dolcetto originale.

CODE	NOM DU PRODUIT	CONDITIONNEMENT
1007unk	Pâte Brigadeiro 30	3,5 kg
1009unk	Variegato Brigadeiro	3,5 kg



# Beijinho



## Beijinho avec Variegato Beijinho

Le "beijinho" est une douceur qui accompagne fêtes, célébrations et moments familiaux au Brésil. C'est une recette maison : noix de coco, lait concentré sucré et simplicité. Le proposer signifie faire découvrir une saveur qui, pour les Brésiliens, représente l'enfance, la convivialité et la tradition. Notre Pâte Beijinho reproduit fidèlement cette combinaison de coco et de lait, tandis que le variegato apporte la crémosité typique de la garniture. Le résultat est une glace douce, réconfortante et immédiatement reconnaissable.

## Beijinho con Variegato Beijinho

Il "beijinho" è un dolce che in Brasile accompagna feste, celebrazioni e momenti familiari. È una ricetta di casa: cocco, latte condensato e semplicità. Proporlo significa far conoscere un gusto che per i brasiliani rappresenta infanzia, convivialità e tradizione. La nostra Pasta Beijinho riproduce fedelmente quella combinazione di cocco e latte, mentre il variegato aggiunge la tipica cremosità del ripieno. Il risultato è un gelato dolce, rassicurante e immediatamente riconoscibile.

CODE	NOM DU PRODUIT	CONDITIONNEMENT
1006unk	Pâte Beijinho 30	1,0 ou 10 kg
1010unk	Variegato Beijinho	3,5 kg



# Unika Brasil: l'âme tropicale de la glace

*l'anima tropicale del gelato*

Unika Brasil est née de la rencontre entre le savoir-faire italien et la biodiversité brésilienne. Chaque création est un hommage à la nature, à la culture et à la joie de vivre du Brésil. Des ingrédients sélectionnés, des procédés artisanaux et une esthétique qui célèbre la beauté authentique.

Unika Brasil nasce dall'incontro tra la maestria italiana e la biodiversità brasiliana. Ogni creazione è un omaggio alla natura, alla cultura e alla gioia di vivere del Brasile. Ingredienti selezionati, lavorazioni artigianali e un'estetica che celebra la bellezza autentica.





**DISARONNO®**  
— INGREDIENTS —

Via IV Novembre, 12  
36077, Altavilla Vicentina (VI)

+ 39 0444 333600  
[disaronnoingredients.com](http://disaronnoingredients.com)

