

MASTER
Martini

■
Martini
PROFESSIONAL

Martini Professional è il brand di Unigrà dedicato al mondo artigianale e professionale: fornisce prodotti innovativi e di qualità creati per rispondere alle esigenze degli artigiani pasticceri, panificatori, cioccolatieri, gelatieri e degli operatori del settore Ho.Re.Ca.

L'ampio mondo Martini Professional si sviluppa in marchi e linee dedicate ai canali: Master Martini, Martini Cioccolato, Martini Gelato, Martini Frozen, Martini Food Service.

martiniprofessional.it
mastermartini.it



CATALOGO BAKERY

Indice

| | |
|----------------------|----|
| MARTINI PROFESSIONAL | 4 |
| Burro | 6 |
| Panna | 12 |
| Melange | 14 |
| Margarine | 22 |
| Creme vegetali UHT | 30 |
| Creme spalmabili | 34 |
| Surrogato | 40 |
| Mix Pasticceria | 46 |
| Mix Panificazione | 52 |
| Creme idrate | 56 |
| Glasse a specchio | 62 |
| Gelatine | 64 |
| Passate e confetture | 68 |
| Oli e grassi | 72 |
| Grassi e condimenti | 75 |
| Zuccheri | 76 |
| Nocciole | 82 |
| Dessert | 84 |
| Certificazioni | 88 |




Martini
PROFESSIONAL



QUALITÀ | PASSIONE | INNOVAZIONE | ITALIANITÀ

“Il partner che fornisce ogni soluzione di prodotto per il lavoro degli artigiani e della ristorazione”

ALIMENTIAMO LE VOSTRE PASSIONI



Martini Professional è il brand di **Unigrà** dedicato al mondo **artigianale e professionale**: fornisce prodotti innovativi e di qualità creati per rispondere alle esigenze degli artigiani pasticceri, panificatori, cioccolatieri, gelatieri e degli operatori del settore Ho.Re.Ca.

L'ampio mondo Martini Professional si sviluppa in **marchi e linee dedicate ai canali**:

Master Martini,
Martini Cioccolato,
Martini Gelato,
Martini Frozen,
Martini Food Service.



IL BURRO È
CONTRADDISTINTO
NATURALMENTE DA
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE
ESCLUSIVE ED
UNICHE CHE LO
RENDONO TRA
GLI INGREDIENTI
PIÙ USATI ED
APPREZZATI IN
PASTICCERIA.

Burro

Italianità, innovazione, qualità, flessibilità, servizio, descrivono il burro Master Martini. Con un **contenuto di materia grassa dell'82%**, viene prodotto a partire da una materia prima di eccellente qualità a cui si unisce un'alta valenza tecnica, grazie all'impiego di un processo

produttivo all'avanguardia. Le referenze che compongono la gamma sono pertanto caratterizzate da proprietà fisiche, chimiche, microbiologiche controllate e costanti, combinate a prestazioni di elevato valore e ad un gusto ed aromi inconfondibili.



Burro



Punti di fusione specifici per la tipologia permettono una più facile lavorabilità e corretta applicazione dei diversi formati. Il risultato è un'ottima palatabilità, sofficità o friabilità di creme, impasti, frolle e di plasticità e sfogliatura di croissant, paste sfoglie e lievitate sfogliate; il tutto unito ad un gusto ed aroma unici.



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|--------------------------------|
| ABU3CA | BURRO PER PASTICCERIA | Creme, impasti lievitati e montati, frolle stampate e montate. Punto di fusione: 30-32 °C. | Panetto 2,5 kg | Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg) | 910 kg (13 cartoni x 7 strati) |
| ABU3DA | 82% m.g. | | Blocco 10 kg | Cartone 10 kg | |
| ABU5AA | BURRO PER PASTICCERIA | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata. Punto di fusione: 34-36 °C. | Piatto 1 kg | Cartone 10 kg (10 x 1 kg) | 600 kg (6 cartoni x 10 strati) |
| ABU5BA | 82% m.g. | | Piatto 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | |

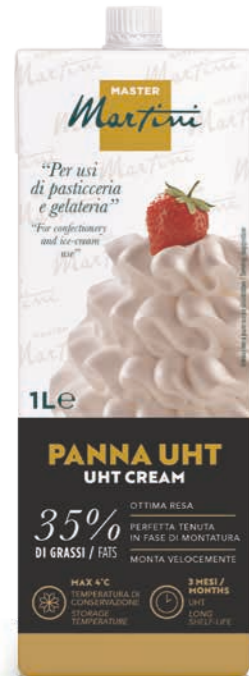
Panna

**PANNA
PROFESSIONALE,
PER PASTICCERIA
O CUCINA,
CARATTERIZZATA
DA COSTANZA
QUALITATIVA E
PERFORMANCE DI
ALTO LIVELLO.**

Una panna di centrifuga
ottenuta da latte italiano e
trattata termicamente con un
processo che ne preserva le
caratteristiche naturali di colore
e aroma.

Il trattamento UHT garantisce
un'ottima conservabilità
e stabilità e la diversa
percentuale di materia grassa
la rende adatta alle diverse
applicazioni.

Panna



Panne professionali per applicazioni di pasticceria o cucina, con diverse percentuali di materia grassa. Per la pasticceria può essere montata tal quale o addizionata di zucchero; garantisce un ottimo overrun e può essere usata per farciture, decorazioni, preparazioni di mousses o semifreddi ed anche in gelateria. Quella da cucina è ottima per condimenti, tal quale o in combinazione con altri ingredienti.



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|---------------|--------------------------------|-----------------|-------------------------|--------------------------------|
| AE40UB | PANNA UHT 35% | Usi di pasticceria e gelateria | Tetrasquare 1 L | Cartone 12 L (12 x 1 L) | 780 kg (13 cartoni x 5 strati) |
| AE40UD | PANNA UHT 38% | Usi di pasticceria e gelateria | Tetrasquare 1 L | Cartone 12 L (12 x 1 L) | 780 kg (13 cartoni x 5 strati) |
| AE40UC | PANNA UHT 23% | Usi di cucina | Tetrasquare 1 L | Cartone 12 L (12 x 1 L) | 780 kg (13 cartoni x 5 strati) |



LE PROPRIETÀ
ORGANOLETTICHE
DEL BURRO SI
UNISCONO ALLE ALTE
PRESTAZIONI DELLA
MARGARINA NELLA
REALIZZAZIONE
DELLE MELANGE, LA
CUI FORMULAZIONE
PUÒ CONTENERE
UNA DIVERSA
PERCENTUALE DI
BURRO AD IMPARTIRE
CARATTERISTICHE
SPECIALI AL
PRODOTTO FINITO.

Melange

La gamma di melange Master Martini è caratterizzata da varie linee che si differenziano per il diverso contenuto di burro, in combinazione e sapientemente bilanciato con oli e grassi vegetali, non idrogenati, di diversa origine. L'aroma ed il gusto del burro si integrano alle caratteristiche e prestazioni tipiche della

margarina, sia in fase di lavorazione che sul prodotto finito. Il tutto supportato da una grande conoscenza delle materie prime e dall'utilizzo di impianti all'avanguardia che permettono la realizzazione di prodotti d'eccellenza, per una pasticceria d'alta gamma.



MELANGE Maxime



Maxime è la linea di Melange di altissima qualità, caratterizzata da un elevato contenuto di burro che le conferisce proprietà organolettiche uniche. Il formato piatto presenta un'elevata plasticità che assicura un'ottima lavorabilità unita a costanza qualitativa e regolarità del prodotto finito. Il formato in blocco, invece, specifico per creme, frolle, impasti, garantisce un perfetto inglobamento di aria o friabilità o giusta consistenza a seconda dell'applicazione. E' inoltre formulato tenendo conto delle nuove tendenze del mercato, sempre più attento agli aspetti salutistici e alle caratteristiche di «naturalità» dei prodotti.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|---------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|--------------------------------|
| AS1BBP | MAXIME MELANGE GOLD CREAM | Crema, impasti lievitati e montati, frolle stampate e montate | | Panetto 2,5 kg | Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg) | 480 Kg (12 cartoni x 4 strati) |
| AS5ABS | MAXIME MELANGE 50 SF/CR | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata | | Piatta 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | 660 Kg (6 cartoni x 11 strati) |

MELANGE Gran Master



Gran Master Melange è una nuova linea di melange con il 26% di burro, che impartisce caratteristiche organolettiche di eccellenza sia al prodotto tal quale sia, soprattutto, al prodotto finito. Il tutto unito ad elevate prestazioni in lavorazione: un'ottima plasticità per la realizzazione delle paste sfogliate ed un equilibrato assorbimento di aria e liquidi o friabilità per le preparazioni di paste montate (creme, frolle montate, impasti) o frolle stampate.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|--------------------------------|
| AS1BDM | GRAN MASTER MELANGE CREAM/CAKE | Crema, impasti lievitati e montati, frolle stampate e montate | | Panetto 2,5 kg | Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg) | 480 Kg (12 cartoni x 4 strati) |
| AS5ADM | GRAN MASTER MELANGE SF/CRS | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata | | Piatta 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | 660 Kg (6 cartoni x 11 strati) |

MELANGE Gioia



Gioia Melange è la referenza in secchiello specifica per la preparazione di creme, impasti e frolle montate. Gusto e aroma sono apportati da un elevato contenuto di burro e, caratterizzano, permanendo nel tempo, anche il prodotto finito.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



senza glutine



senza grassi idrog.

| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|---------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| AS1AAE | GIOIA MELANGE | Creme, impasti lievitati e montati, frolla montata |   | Secchiello 10 kg | 550 Kg (11 secchielli x 5 strati) |







MELANGE Martini



Martini Melange è la linea contraddistinta da un ottimo equilibrio tra il contenuto di burro e le caratteristiche prestazionali e qualitative di una margarina; il tutto si traduce anche in un ottimo rapporto qualità/prezzo.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|----------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|--------------------------------|
| AS1BCF | MARTINI MELANGE CREAM/CAKE | Crema, impasti lievitati e montati, frolle stampate e montate |   | Panetto 2,5 kg | Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg) | 480 Kg (6 cartoni x 4 strati) |
| AS5ACF | MARTINI MELANGE SF/CRS | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata |   | Piatta 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | 660 Kg (6 cartoni x 11 strati) |

Classic







MELANGE Romea



Romea è la linea formulata soprattutto per soddisfare le esigenze di economicità pur garantendo caratteristiche organolettiche tipiche del burro, anche se in maniera meno marcata.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|-------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|--------------------------------|
| AS1BDR | ROMEAMELANGE CREAM/CAKE | Crema, impasti lievitati e montati, rolle stampate e montate |   | Panetto 2,5 kg | Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg) | 480 Kg (6 cartoni x 4 strati) |
| AS5ADR | ROMEAMELANGE SF/CRS | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata |   | Piatta 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | 660 Kg (6 cartoni x 11 strati) |
| AS5BDR | ROMEAMELANGE SFOGLIA | Pasta sfoglia dolce e salata |   | Panetto 2,5 kg | Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg) | 600 Kg (6 cartoni x 5 strati) |

Classic



**MARGARINE
PROFESSIONALI
STUDIATE PER
RISPONDERE ALLE
ESIGENZE DEL
PROFESSIONISTA E
SPECIFICHE PER LE
DIVERSE APPLICAZIONI
IN PASTICCERIA.
TUTTE LE LINEE SONO
CARATTERIZZATE
DALL'UTILIZZO
DI GRASSI NON
IDROGENATI
PER GARANTIRE
PARAMETRI IN LINEA
CON LE ULTIME
DISPOSIZIONI
LEGISLATIVE E SONO
NATURALMENTE PRIVE
DI LATTOSIO.**

Margarine

È dalla grande esperienza nella lavorazione delle materie grasse e dell'alto livello di specializzazione che nasce la gamma di margarine Master Martini, completa per tipologia, impiego e formato. Le materie grasse utilizzate

vengono selezionate all'origine, secondo standard qualitativi precisi, controllati e certificati. Le diverse formulazioni garantiscono prestazioni elevate per ogni esigenza della clientela.



MARGARINA Maxime



La linea Maxime racchiude tutta l'esperienza e la specializzazione di Master Martini nel mondo delle margarine, dalla scelta delle materie prime ai processi produttivi e rappresenta la risposta più completa alle nuove tendenze del mercato, maggiormente attento ad uno stile di vita sano ed equilibrato.

Le margarine Maxime sono infatti senza grassi idrogenati, senza conservanti né coloranti, con succo di limone, naturalmente prive di lattosio, senza glutine, adatte ai vegani. E' inoltre ideale per i pasticceri che utilizzano le tecniche del freddo (0-4°C o -18°C) per le proprie produzioni. Grazie alla sua specifica formulazione, assicura alte prestazioni anche alle basse temperature, mantenendo costanti le proprie caratteristiche di sviluppo, aroma e gusto.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|---------------------|---------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|--------------------------------|
| AG1BDT | MAXIME CREAM / CAKE | Crema, impasti lievitati e montati, frolle stampate e montate | | Panetto 2,5 kg | Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg) | 480 Kg (12 cartoni x 4 strati) |
| AG5BDT | MAXIME SFOGLIA | Pasta sfoglia dolce e salata | | Panetto 2,5 kg | Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg) | 600 Kg (12 cartoni x 5 strati) |
| AG5ADT | MAXIME SF/CR | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata | | Piatta 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | 660 Kg (6 cartoni x 11 strati) |

Selection

MARGARINA Gran Master



Le referenze che compongono la linea Gran Master sono state formulate con grassi aventi elevate caratteristiche qualitative e prestazionali e sono contraddistinte da un bouquet unico di aromi che si sprigiona durante la cottura e conferisce un gusto eccellente al prodotto finito.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|-------------------------------|----------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|--------------------------------|
| AG1BAB | GRAN MASTER CREMA | Crema, impasti lievitati e montati, frolle montate | | Panetto 2,5 kg | Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg) | 480 Kg (12 cartoni x 4 strati) |
| AG2BBV | GRAN MASTER FROLLA PATISSERIE | Frolle stampate | | Panetto 2,5 kg | Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg) | 600 Kg (12 cartoni x 5 strati) |
| AG5BBB | GRAN MASTER SFOGLIA | Pasta sfoglia dolce e salata | | Panetto 2,5 kg | Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg) | 600 Kg (12 cartoni x 5 strati) |
| AG4ACB | GRAN MASTER PLUS CROISSANT | Croissant, pasta lievitata sfogliata | | Piatta 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | 660 Kg (6 cartoni x 11 strati) |
| AG5AAG | GRAN MASTER PLUS SFOGLIA | Pasta sfoglia dolce e salata | | Piatta 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | 660 Kg (6 cartoni x 11 strati) |

Selection

MARGARINA Gioia



Gioia è il nome che contraddistingue la linea di margarine specifiche per la produzione di creme e impasti montati e lievitati, frolle e biscotteria fine, caratterizzati da un gusto delicato e di grande qualità. In particolare, Gioia Gold permette di ottenere la stessa friabilità del burro eliminandone, però, le difficoltà di lavorazione.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|------------|-----------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| AG1FAB | GIOIA | Creme, impasti lievitati e montati, frolla montata | | Secchiello 10 kg | Secchiello 10 kg | 550 Kg (11 secchielli x 5 strati) |
| AG3BBE | GIOIA GOLD | Creme, impasti lievitati e montati, frolla stampata | | Panetto 2,5 kg | Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg) | 600 Kg (12 cartoni x 5 strati) |



MARGARINA Martini



Una linea di margarine moderna e completa, per formati e varietà, caratterizzata da formulazioni perfette per tutte le applicazioni, sia in pasticceria che panificazione: creme, impasti, frolle, croissant, pasta danese, pasta sfoglia con la costante garanzia del massimo delle prestazioni.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| AG1BBA | MARTINI GATEAUX | Crema, frolla montata | | Panetto 2,5 kg | Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg) | 480 Kg (6 cartoni x 4 strati) |
| AG2BBZ | MARTINI CAKE | Impasti lievitati e montati, frolla stampata | | Panetto 2,5 kg | Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg) | 600 Kg (6 cartoni x 5 strati) |
| AG5BBZ | MARTINI SFOGLIA | Pasta sfoglia dolce e salata | | Panetto 2,5 kg | Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg) | 600 Kg (6 cartoni x 5 strati) |
| AG4AAN | MARTINI PLUS CROISSANT | Croissant, pasta lievitata sfogliata | | Piatta 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | 660 Kg (6 cartoni x 11 strati) |
| AG5ATA | MARTINI PLUS SFOGLIA | Pasta sfoglia dolce e salata | | Piatta 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | 660 Kg (6 cartoni x 11 strati) |
| AG1ACZ | MARTINI CREAM/CAKE | Crema, impasti lievitati e montati, frolla montata, lavorazioni in panificazione | | Secchiello 10 kg | Secchiello 10 kg | 550 Kg (11 secchielli x 5 strati) |

Classic

MARGARINA Romea



Una linea destinata ad artigiani o piccoli laboratori sensibili alle esigenze di economicità.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|----------------------|----------------------------------------------|------------------|----------------|----------------------------|--------------------------------|
| AG1BBE | ROMEA GATEAUX | Crema, frolla montata | | Panetto 2,5 kg | Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg) | 480 Kg (6 cartoni x 4 strati) |
| AG2BBE | ROMEA CAKE | Impasti lievitati e montati, frolla stampata | | Panetto 2,5 kg | Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg) | 600 Kg (6 cartoni x 5 strati) |
| AG5BBE | ROMEA SFOGLIA | Pasta sfoglia dolce e salata | | Panetto 2,5 kg | Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg) | 600 Kg (6 cartoni x 5 strati) |
| AG4ABE | ROMEA PLUS CROISSANT | Croissant, pasta lievitata sfogliata | | Piatta 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | 660 Kg (6 cartoni x 11 strati) |
| AG5ABE | ROMEA PLUS SFOGLIA | Pasta sfoglia dolce e salata | | Piatta 2 kg | Cartone 10 kg (5 x 2 kg) | 660 Kg (6 cartoni x 11 strati) |

Classic

Creme vegetali UHT

**MASTER MARTINI
OFFRE UN AMPIO
E VARIEGATO
PORTAFOGLIO DI
CREME
VEGETALI E
MISTE, PERFETTE
PER SOSTITUIRE
LA PANNA
ANIMALE SENZA
COMPROMESSI
IN TERMINI
DI GUSTO E
PERFORMANCE.**

Il valore aggiunto di Master Martini è la conoscenza approfondita dei singoli ingredienti, peculiarità che permette di comporre formulazioni diverse in funzione delle caratteristiche richieste al prodotto finito: volume del prodotto montato, stabilità, spatolabilità oppure cremosità e combinazione con altri ingredienti o condimenti per applicazioni sia di pasticceria sia gastronomiche. Fondamentale è anche

l'attenzione che dedichiamo al processo produttivo con una cura meticolosa dei parametri di processo: dall'omogeneizzazione, durante la quale deve essere raggiunto il giusto grado di stabilità delle emulsioni, alla sterilizzazione, processo delicato durante il quale deve essere garantita la stabilità microbiologica, senza che al contempo vengano alterate le proprietà chimico-fisiche e organolettiche della miscela.



CREME VEGETALI UHT



Le creme vegetali UHT zuccherate rappresentano un'ottima alternativa alla panna. Facili da lavorare, montano in pochi minuti garantendo una tenuta perfetta, senza collassare né rilasciare acqua anche dopo 24 ore. La struttura liscia, cremosa e leggera le rende ideali per decorazioni e farciture, per preparazioni di mousses e semifreddi e per gli utilizzi di gelateria. Le creme vegetali UHT non zuccherate si suddividono in referenze specifiche per condimenti e preparazioni gastronomiche e referenze multiuso: queste possono essere usate tal quali per preparazioni di cucina oppure, addizionate di zucchero, montate e utilizzate in pasticceria per decorazioni e farciture.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|-----------------------|---------------------|-----------------|------------------|------------------------------------|---------------|----------------------------|--------------------------------|
| ZUCCHERATE | | | | | | | |
| AV60AB | MONNALISA PRO | 26% di grassi | | Ideale per farciture e decorazioni | Tetrabrik 1 l | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| AV13BA | DECOR UP GOLD | 31% di grassi | | Ideale per farciture e decorazioni | Tetrabrik 1 l | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| NON ZUCCHERATE | | | | | | | |
| AV23AA | | | | | Tetrabrik 1 l | Vassoio 12 brik (12 x 1 l) | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| AV23BH | MASTER GOURMET GOLD | 34% di grassi | | Ideale per pasticceria e cucina | Tetraedge 1 l | Cartone 12 l (12 x 1 l) | 780 l (13 cartoni x 5 strati) |

| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|----------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|--------------------------------|
| SELEZIONE | | | | | | | |
| SENZA GRASSI IDROGENATI E PLANT-BASED | | | | | | | |
| AV10RA | MAXIME ZUCCHERATA | 26% di grassi | | Ideale per mousses e farciture | Tetrabrik 1 l | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| AV20RC | MAXIME CHEF | 24% di grassi | | Ideale per condimenti e preparazioni di cucina | Tetrabrik 1 l | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| AV24AA | | | | | Tetrabrik 1 l | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| AV24XB | MAXIME CUISINE | 16% di grassi | | Ideale per salse e condimenti | Tetraedge 1 l | Cartone 12 l (12 x 1 l) | 780 l (13 cartoni x 5 strati) |
| AV22AC | DA CUCINA PLANT-BASED | 23% di grassi Con proteine della fava | | Ideale per applicazioni di cucina. | Tetraedge 1 l | Cartone 12 l (12 x 1 l) | 780 l (13 cartoni x 5 strati) |
| AV22AB | BIVALENTE 31 PLANT-BASED | 31% di grassi Con proteine della fava | | Ideale per applicazioni di pasticceria e cucina. | Tetraedge 1 l | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 780 l (13 cartoni x 5 strati) |
| CLASSIC | | | | | | | |
| ZUCCHERATE | | | | | | | |
| AV10TA | | | | | Tetrabrik 1 l | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| AV10XJ | DECOR UP | 27% di grassi | | Ideale per mousses, farciture e decorazioni | Tetraedge 1 l | Cartone 12 l (12 x 1 l) | 780 l (13 cartoni x 5 strati) |
| AV14AA | DECOR UIP | 24% di grassi | | Ideale per mousses, farciture e decorazioni | Tetrabrik 1 l | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| AV50AT | MONNA LISA | 29% di grassi | | Ideale per decorazioni | Tetrabrik 1 l | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| NON ZUCCHERATE | | | | | | | |
| AV20TA | | | | | Tetrabrik 1 l | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| AV20XJ | MASTER GOURMET | 26% di grassi | | Ideale per applicazioni di pasticceria e cucina | Tetraedge 1 l | Cartone 12 l (12 x 1 l) | 780 l (13 cartoni x 5 strati) |
| AV20IP | | | | | Tetrabrik 1 l | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| AV21XJ | MASTER GOURMET CHEF | 24% di grassi | | Ideale per condimenti e preparazioni di cucina | Tetraedge 1 l | Cartone 12 l (12 x 1 l) | 780 l (13 cartoni x 5 strati) |
| AV21JE | | | | | Tetrabrik 500 ml slim | Vassoio 10 l (20 x 0,5 l) | 840 l (12 cartoni x 7 strati) |



CREME
SPALMABILI
DAL GUSTO
INTENSO, DALLA
STRUTTURA
CREMOSA
E DALLA
PERFETTA
LAVORABILITÀ,
SONO STATE
IDEATE PER
SODDISFARE
ANCHE I PALATI
PIÙ ESIGENTI.

Creme spalmabili

Coniugando il know how di Unigrà nella raffinazione e trasformazione dei grassi e degli oli vegetali, l'esperienza nell'approvvigionamento del cacao e dei suoi derivati, nonché la conoscenza della

trasformazione delle nocciole, Master Martini oggi può vantare una gamma di creme spalmabili di qualità superiore per rispondere a tutte le esigenze degli artigiani.



CREME SPALMABILI Caravella



La vasta e ampia linea delle creme spalmabili Caravella soddisfa ogni necessità della pasticceria, comprendendo creme per farcitura a freddo o a caldo, per aromatizzazione e per copertura. Per ottenere un risultato unico in termini di **gusto straordinario ed autentico, perfetta lavorabilità, struttura e cremosità**, le creme spalmabili Caravella seguono processi produttivi innovativi. La gamma si suddivide in **Gran Caravella e Caravella**. In particolare, le creme **Gran Caravella** si contraddistinguono per il gusto eccezionale, grazie alle **elevate percentuali degli ingredienti caratterizzanti e per le eccellenti performance in applicazione**.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO E APPLICAZIONI



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|--------|------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|------------------------------|
| AX52FX | GRAN NOCCIOLA SUPERIOR | 20% nocciola, alto contenuto di fibre, a ridotto contenuto di zuccheri | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52CJ | | | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX52CX | GRAN NOCCIOLA | 12% nocciola | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| - | | | | | Secchio 3kg | 360kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52DC | GRAN LATTE E NOCCIOLA | 22,5% latte, 10% nocciola | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX44MO | GRAN MORA | 26% cacao, 8% nocciola | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX52EK | GRAN CIOCCO FONDATE | 14% cacao, 10% cioccolato | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |

| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|--------|----------------------|------------------------------------------------------|------------------|--------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------|
| AX52DE | GRAN CIOCCO AVORIO | 10% cioccolato bianco, 20% latte | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52GW | GRAN CAMELLO | 7% caramello | | | Secchio 5kg | 300kg (15 secchi x 4 strati) |
| AX52FW | GRAN CAFFÈ | 8% caffè macinato | | | Secchio 5kg | 300kg (15 secchi x 4 strati) |
| AX52DD | GRAN PISTACCHIO | 15% pistacchio | | | Secchio 5kg Secchio 3kg | 300kg (15 secchi x 4 strati) 360kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52GE | GRAN FRAGOLA | Con coloranti naturali | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52GG | GRAN LIMONE | Con coloranti naturali | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52GF | GRAN ARANCIA | Con coloranti naturali | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52GB | CRUNCH NOCCIOLA | 10% nocciola, 15% granella di nocciola | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52GA | CRUNCH MORA | 23% cacao, 8% nocciola, 10% nibs di cacao | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52GO | CRUNCH CIOCCO AVORIO | 9% cioccolato bianco, 20% latte, 10% wafer croccante | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52GC | CRUNCH PISTACCHIO | 12,5% pistacchio, 15% granella di pistacchio | | | Secchio 5kg | 300kg (15 secchi x 4 strati) |

| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|--------|--------------------------|-----------------|------------------|--------------|--------------|---------------------------------|
| AX44MP | CREMAROMA CACAO DARK | 22% cacao | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX52CN | CREAM NOCCIOLA | 8% nocciola | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX52EA | CREAM GIANDUIA | 8% nocciola | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX52CC | | | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX44GZ | CREAM CACAO | 32% cacao | | | Secchio 5kg | 525kg (15 secchi x 7 strati) |
| AX52CA | | | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX44LF | CREAM AVORIO | 10% latte | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52EB | CREAM PISTACCHIO | 10% pistacchio | | | Secchio 13kg | 572kg (11 secchi x 4 strati) |
| AX52CQ | | | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| - | CREAM NUTS | 2% nocciola | | | Secchio 3kg | 360kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52CB | COVER CACAO | 20% cacao | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52CU | COVER AVORIO | 30% latte | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX44RQ | GRAN RIPIENO NOCCIOLA | 8% nocciola | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX44RM | GRAN RIPIENO CACAO | 20% cacao | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX44RB | GRAN RIPIENO AVORIO | 25% latte | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |

| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|--------|-------------------------|-----------------|------------------|--------------|--------------|---------------------------------|
| AX44BM | GRAN PRALINE' | 8% nocciola | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX52FN | | | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX44LD | FLUIFOUR NOCCIOLA | 15% nocciola | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52FG | | | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX44AL | FLUIFOUR GIANDUIA' | 11% nocciola | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52FC | | | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX44LC | FLUIFOUR CACAO | 15% cacao | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52FO | | | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX44AZ | FOUR NOCCIOLA | 15% nocciola | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52BN | | | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AX52HU | ANTEFORNO NOCCIOLA | 8% nocciola | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52BC | ANTEFORNO CACAO | 16% cacao | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| - | ANTEFORNO BIANCA | 9% latte | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AX52HB | ANTEFORNO PISTACCHIO | 15% pistacchio | | | Secchio 5kg | 300kg (15 secchi x 4 strati) |

Classic



TRE FATTORI IN PARTICOLARE RENDONO UNICO IL SURROGATO MASTER MARTINI: IL GUSTO, LA BRILLANTEZZA E LE ECCELLENTI PERFORMANCE.

Surrogato

Il surrogato Master Martini nasce con materie grasse vegetali di prima qualità, grazie alla possibilità di poter selezionare tra differenti origini botaniche dei grassi, la capacità di mettere a punto formulazioni delle fasi grasse ad hoc per ciascuna applicazione e il grande

vantaggio di poter utilizzare oli e grassi appena raffinati. Grazie a gusto, coprenza, brillantezza e eccellenti performance, i modellati per copertura e decorazione sono ideali per le più diverse applicazioni di pasticceria, garantendo praticità e velocità d'uso.



SURROGATO Centramerica



La vasta e ampia linea di surrogato Centramerica è ideale per le più diverse applicazioni di pasticceria, dalla copertura alla decorazione. La gamma si suddivide in **Gran Centramerica** e **Centramerica**. In particolare, il surrogato **Gran Centramerica** è caratterizzato da una qualità, uno spacco, una lucentezza e prestazioni applicative superiori. **Dall'alta percentuale degli ingredienti caratterizzanti, senza l'utilizzo di grassi idrogenati, con lecitina di girasole o colza e aroma naturale di vaniglia, si distingue anche per le sue varianti colorate e aromatizzate.** Studiate per rispondere alle nuove tendenze del mercato in termini di gusto e colore, nascono **Gran Centramerica NEO** e **Gran Centramerica NEO Reduced Sugar**. Disponibile nelle classiche versioni fondente, latte e bianco e nella variante Fondente Dark, **Centramerica** comprende referenze specifiche per copertura, farcitura e decorazione di biscotteria, torte, croissant, prodotti lievitati e semifreddi.























LEGENDA PLUS DI PRODOTTO E APPLICAZIONI



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|-----------------------------------|------------------------|------------------|--------------|----------------------------|----------------------------------|
| - | | | | | Cartone 10kg | 810kg (9 cartoni x 9 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA FONDENTE DISCHI | 18% cacao | | | Cartone 10kg (5kg x 2) | 480kg (12 cartoni x 4 strati) |
| - | | | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 400kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA LATTE DISCHI | 19,5% latte | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 400kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | | | | | Cartone 10kg (5kg x 2) | 480kg (12 cartoni x 4 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA BIANCO DISCHI | 12% latte | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 400kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | | | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 400kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA ARANCIA DISCHI | Con coloranti naturali | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 400kg (8 cartoni x 5 strati) |

| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|----------------------------|----------------------------------|
| - | GRAN CENTRAMERICA LIMONE DISCHI | Con coloranti naturali | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 400kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA PISTACCHIO DISCHI | Con coloranti naturali | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 400kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA BLU DISCHI | Con coloranti naturali | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 400kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA FRAGOLA DISCHI | Con coloranti naturali | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 400kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA FONDENTE GOCCE 1000/hg | 16% cacao | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 400kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | | | | | Cartone 10kg | 810kg (9 cartoni x 9 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA BIANCO GOCCE 200/hg | 12% latte | | | Cartone 10kg (5kg x 2) | 480kg (12 cartoni x 4 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA FONDENTE SCAGLIETTE | 16% cacao | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 400kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA NEO FONDENTE DISCHI | 18% cacao | | | Cartone 10kg (5kg x 2) | 480kg (12 cartoni x 4 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA NEO LATTE DISCHI | 13% latte | | | Cartone 10kg (5kg x 2) | 480kg (12 cartoni x 4 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA NEO BIANCO DISCHI | 19% latte | | | Cartone 10kg (5kg x 2) | 480kg (12 cartoni x 4 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA NEO REDUCED SUGAR FONDENTE DISCHI | 18% cacao, alto contenuto di fibre, a ridotto contenuto di zuccheri | | | Cartone 10kg (5kg x 2) | 480kg (12 cartoni x 4 strati) |
| - | GRAN CENTRAMERICA NEO REDUCED SUGAR BIANCO DISCHI | 19% latte, alto contenuto di fibre, a ridotto contenuto di zuccheri | | | Cartone 10kg (5kg x 2) | 480kg (12 cartoni x 4 strati) |

Selection

| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | APPLICAZIONI | CONFEZIONE | PALLETTIZZAZIONE |
|--------|-------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| - | CENTRAMERICA FONDENTE DISCHI | 16% cacao |   | Cartone 10kg | 810kg (9 cartoni x 9 strati) |
| - | CENTRAMERICA FONDENTE DARK DISCHI | 16% cacao |   | Cartone 10kg | 810kg (9 cartoni x 9 strati) |
| - | CENTRAMERICA LATTE DISCHI | 10% latte |   | Cartone 10kg | 810kg (9 cartoni x 9 strati) |
| - | CENTRAMERICA BIANCO DISCHI | 8% latte |   | Cartone 10kg | 810kg (9 cartoni x 9 strati) |
| - | CENTRAMERICA FONDENTE GOCCE 850/hg | 16% cacao |     | Cartone 10kg | 810kg (9 cartoni x 9 strati) |
| - | CENTRAMERICA FONDENTE GOCCE 1000/hg | 16% cacao |     | Cartone 10kg | 810kg (9 cartoni x 9 strati) |
| - | CENTRAMERICA FONDENTE SCAGLIETTE | 16% cacao |   | Cartone 16kg (2kg x 8) | 640kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | CENTRAMERICA LATTE SCAGLIETTE | 10% latte |   | Cartone 16kg (2kg x 8) | 640kg (8 cartoni x 5 strati) |
| - | CENTRAMERICA BIANCO SCAGLIETTE | 8% latte |   | Cartone 16kg (2kg x 8) | 640kg (8 cartoni x 5 strati) |





MASTER MARTINI
È A FIANCO DEI
PASTICCERI PER
UN RISULTATO
SEMPRE
IMPECCABILE:
CON I NOSTRI
SEMILAVORATI
IN POLVERE AD
ALTO
CONTENUTO
DI SERVIZIO
OFFRIAMO
RISPOSTE DI
QUALITÀ.

Mix Pasticceria

FiorFiore Pasticceria è una linea di semilavorati in polvere a elevato contenuto tecnologico e di servizio. Le materie prime vengono accuratamente selezionate e bilanciate per offrire la massima garanzia del risultato finale, in termini sia di prestazioni in fase di lavorazione sia di caratteristiche organolettiche del prodotto finito.

La grande capacità produttiva unita alla importante versatilità impiantistica garantiscono flessibilità per volumi e diversificazione dell'assortimento, miscelando ingredienti di diverse caratteristiche chimico-fisiche, come granulometria o densità, senza perdita di efficacia e accuratezza.



MIX PASTICCERIA

FiorFiore



La gamma **FiorFiore Pasticceria** si compone di prodotti professionali specifici per tutte le diverse lavorazioni - dalle paste sfogliate ai grandi lievitati da ricorrenza, dalle creme pasticcere alle paste montate - che assicurano ampia facilità di lavorazione e qualità costante dei prodotti finiti, con notevole risparmio di tempo. Tre linee di produzione in ambienti separati permettono di mantenere distinte le lavorazioni di mix bianchi, di quelli contenenti cacao e delle creme in polvere: una scelta impiantistica volta a garantire un prodotto sicuro e sempre uguale a se stesso, evitando la contaminazione tra ingredienti e la presenza di allergeni indesiderati.

| CODICE | PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| PASTE SFOGLIATE | | | | |
| AM30CC | CROISSANT & BRIOCHES | Croissant e brioches | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30CJ | SUPREMO | Croissant e brioches con aroma agrumato e colore intenso | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30CS | SFOGLIA | Pasta sfoglia, sviluppo eccellente e regolare | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30CG | GRANBUFFET | Croissanteria salata e altri prodotti gastronomici | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| PASTE MONTATE | | | | |
| AM30CE | PAN DI SPAGNA | Pan di spagna e rollé, tenuta eccellente della bagna e velocità di preparazione | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30CL | PAN DI SPAGNA MORBIDO | Pan di spagna e rollé, struttura soffice ed elastica | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30DG | PAN DI SPAGNA FIBRA+ | Pan di spagna e rollé con Farina Intera® | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30DN | SOFFYMIX | Pan di spagna, sospiri, teste di moro, savoiardi | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30CR | PAN DI SPAGNA CONCENTRATO | Pan di spagna e rollé. Nucleo 50% | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |

| CODICE | PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|--------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| AM30LS | MULTICAKE | Torte in stampo e in teglia, plumcake e muffin. Sofficità persistente nel tempo, ottima tenuta della farcitura in superficie | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30DC | MULTICAKE YOGURT | Torte in stampo e in teglia, plumcake e muffin. Formulazione con il 10% di yogurt in polvere | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM40CB | CHOCOPAN | Pan di spagna e rollé al cacao | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM31CK | MUFFIN | Plumcake e muffin, personalizzabile a piacere | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |

GRANDI LIEVITATI DA RICORRENZA

| | | | | |
|--------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| AM30DF | DOLCI LIEVITATI | Grandi lievitati da ricorrenza. Mix completo che contiene al suo interno lievito naturale | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30CP | LEAVEN-GOLD | Grandi lievitati da ricorrenza. Ideale in combinazione con Naturalife | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30CO | NATURALIFE | Lievito naturale in polvere. Ideale in combinazione con Leaven-Gold | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30CU | NOBILE | Grandi lievitati da ricorrenza. Mix completo che contiene al suo interno lievito naturale | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM30CQ | LA GLASSA | Glassa per decorazioni, ideale per rifinire paste lievitate da ricorrenza e altri dolci | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |

SPECIALITA'

| | | | | |
|--------|-------------|-----------------------------------------------|-------------|------------------------------|
| AM30DD | FRITTOBIGNÈ | Bignè fritti e al forno, zeppolle e frittelle | Sacco 10 kg | 300 kg (6 sacchi x 5 strati) |
|--------|-------------|-----------------------------------------------|-------------|------------------------------|

CREME PASTICCERE

| | | | | |
|--------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| AM50CA | ROYAL | Crema a freddo, da utilizzare con acqua o latte. Crema pasticcera di alta qualità, struttura vellutata, aspetto opaco | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM50CV | SUPERB | Crema a freddo, da utilizzare con acqua o latte. Crema pasticcera di alta qualità, struttura compatta, aspetto liscio e lucido | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM50CB | EASY | Crema a freddo, unisce una buona qualità ad un prezzo contenuto | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM50CH | BLISS | Crema a freddo, con ottimo rapporto qualità/prezzo. Ideale per laboratori | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| AM50CZ | DIVINA PLUS | Crema pasticcera in polvere per utilizzo a caldo. Adatta all'utilizzo nel pastorizzatore, deve essere addizionata di latte, zucchero, uova | Sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |



TESTIAMO
LE MIGLIORI
MATERIE PRIME E
I PIÙ INNOVATIVI
COMPONENTI
FUNZIONALI PER
CREARE UNA
VASTA GAMMA
DI SOLUZIONI IN
GRADO DI
RISPONDERE
ALLE NECESSITÀ
DI OGNI
PANIFICATORE.

Mix Panificazione

La linea FiorFiore Panificazione supporta il professionista dell'arte bianca con prodotti d'eccellenza nella produzione di pane e altre proposte di panificazione. L'ampia gamma include mix per pani tradizionali e speciali, miglioratori e coadiuvanti in grado di

rispondere concretamente alle necessità di ogni cliente. Elevata automazione, accuratezza dei dosaggi ed efficacia di miscelazione degli impianti assicurano costanza qualitativa a ogni produzione.



MIX PANIFICAZIONE FiorFiore



Il perfetto bilanciamento di ingredienti selezionati e l'alto contenuto tecnologico e di innovazione delle formulazioni garantiscono i migliori risultati in tutti i tipi di preparazione e lavorazione con grande facilità d'uso. Tutti i mix della gamma FiorFiore Panificazione sono arricchiti da lievito madre.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



| CODICE | PRODOTTO | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|--------------------------|--------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| MIX PANIFICAZIONE | | | | | |
| AM20TA | PAN CASALE | | Pane scuro multicereali con 8 cereali/semi | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TP | CURCUMINO | | Pane alla curcuma, con fiocchi di segale e semi di girasole | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TL | PAN & FARRO | | Pane a base di farina di farro integrale | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TK | AZTECO | | Pane a base di quia, quinoa e semi di girasole A base di farina integrale di grano tenero e semola di grano duro | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TQ | PAN RUSTIQUE | | Pane scuro multicereali, con estruso di mais | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TD | MULTICEREALI | | Pane bianco con una miscela selezionata di 5 cereali e 3 semi | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TJ | SOIA | | Pane alla soia di piccola pezzatura | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |

| CODICE | PRODOTTO | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|--------|----------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| AM20TO | SOIA 50 | | Mix concentrato al 50% per la produzione di pane alla soia | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TB | SEGALE | | Pane scuro alla segale, con farina d'orzo maltato | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TS | FIBERLINE | | Pane integrale ricco di fibre, con farina integrale di segale, spezzato e cruschetto di grano e soia | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TV | IL RUSTICO | | Pane con farina integrale, semola rimacinata di grano duro, fiocchi di avena, semi di girasole, sesamo e miglio | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TM | UNICO | | Tutti i tipi di pane bianco, anche condito | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TE | ARABO ALL'AVENA | | Pane arabo o pita greca con fiocchi di avena | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TG | SOFFYPAN 100 | | Pane morbido con latte e strutto. Ideale anche per torte e focacce salate, panini da hamburger, sandwich e pasta brisè | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TU | PANE MORBIDO 50 | | Mix concentrato 50% per la produzione di panini morbidi, hamburger e sandwich. Extra sofficià grazie a latte e strutto | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TC | PUGLIESE | | Pane di medio/grande pezzatura con semola rimacinata di grano duro | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TI | PIZZA | | Pizza e focaccia | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TT | LA FOCACCIA - PATATE | | Focacce genovesi e fondi per pizza, con fiocchi di patate | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TN | BOCCONCINO | | Pane morbido a base di farina di grano duro, avena, orzo e latte | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TF | TARTÙ | | Pane stampato, tipo tartaruga, con farina di mais e fiocchi di avena | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM20TH | CRACKERS | | Crackers, grissini e altri sostituti del pane | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |

| CODICE | PRODOTTO | DOSAGGIO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|-----------------------|-----------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|
| MIGLIORATORI | | | | | |
| AM10TV | VIRTUS | 1% | Tutti i tipi di pane di piccola e media pezzatura che necessitano di forte spinta iniziale. Ideale per tutte le lavorazioni, adatto anche alla fermalievitazione | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TD | FREEZE | 1% | Surgelazione breve di prodotti da forno, adatto anche alla fermalievitazione | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| COADIUVANTI | | | | | |
| AM10TN | MADREVIS | 3-5% | A base di lievito madre di frumento in polvere e pasta acida di germe di grano. E' ideale per pane tradizionale rustico di grossa pezzatura | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TO | LIEVI-NAT | 3-5% | A base di lievito naturale, per tutti i tipi di pane specialmente di grossa pezzatura | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| LIEVITI ATTIVI | | | | | |
| AE45CC | ACTI-VIS | 4% | A base di lievito madre di farina di grano tenero con ingredienti attivi. Per tutti i tipi di panificati, è ideale per sostituire bighe e preimpasti | Cartone 10kg (10 sacchetti x 1kg) | 400 kg (8 cartoni x 5 strati) |

| | | | | | |
|---------------------|---------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|
| MIGLIORATORI | | | | | |
| AM10TE | LECIMASTER | 1% | Tutti i tipi di pane e lavorazione. Con lecitina | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TJ | ROBUR | 1,5% | Tutti i tipi di pane. Ideale per chi cerca un buon rapporto qualità/prezzo | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TK | LOGIC | 1% | Pani croccanti, tipo maggiolino. Ottimo rapporto qualità/prezzo | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TA | DIRETTO | 1% | Pani di piccola pezzatura con lavorazione diretta | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TB | CONTROL | 1% | Tutti i tipi di pane con lavorazione diretta | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TS | ATTIVO 4000 | 1% | Tutti i tipi di pane di piccola dimensione, che necessitano di forte sviluppo (maggiolini, tartarughe e biove) | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| COADIUVANTI | | | | | |
| AM10TM | AGILE | 1% | Tutti i tipi di pane, anche condito, di piccola-media pezzatura. Ideale per lavorazione diretta e fermalievitazione | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TI | ASSET | 1,5% | Tutti i tipi di pane non condito. Ottimo rapporto qualità/prezzo | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TF | BRIO | 1% | Tutti i tipi di pane non condito | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TH | NATURAL MASTER PLUS | 3% | Con lievito naturale, ideale per pani di grossa pezzatura | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TQ | N 5000 FRESH | 1% | A base di pasta acida di grano tenero, ideale per tutti i tipi di pane | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |

| CODICE | PRODOTTO | DOSAGGIO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|-----------------------|------------------|----------|-------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------|
| AM10TR | JOLLY | 1,5% | Tutti i tipi di pane, specialmente di grossa pezzatura | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AM10TP | NO-MALT | 1% | Tutti i tipi di pane, non prevede l'utilizzo di malto di frumento | Sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| FARINA MALTATA | | | | | |
| AE45AA | MASTER MALT PLUS | | Farina di frumento maltato ad alto potere diastatico | Sacco 25 kg | 750 kg (3 sacchi x 10 strati) |
| AE45AC | ORZAMALT PLUS | | Farina di orzo maltato | Sacco 25 kg | 750 kg (3 sacchi x 10 strati) |
| DECORAZIONE | | | | | |
| AE45CA | GRANI BIANCHI | | Gritz di grano saraceno e semi di sesamo | Cartone 12kg | 504 kg (7cartoni x 6 strati) |
| AE45CB | GRANI NERI | | Semi di lino gold, semi di miglio e semi di papavero blu | Cartone 12kg | 504 kg (7cartoni x 6 strati) |



HYDRALL È
LA LINEA DI
CREME IDRATE
MASTER MARTINI
REALIZZATE CON
MATERIE PRIME
DI ALTA QUALITÀ
E TRASFORMATE
CON UNA
TECNOLOGIA
DI ULTIMA
GENERAZIONE.

Creme idrate

Texture e consistenza, viscosità e spatolabilità: sono solo alcune delle caratteristiche che vengono attentamente valutate in fase di formulazione e controllo qualità. Queste

vengono ottenute grazie all'impiego delle materie prime chiave, che hanno il compito di strutturare con caratteristiche specifiche la matrice acquosa dei prodotti.



CREME IDRATE Hydrall



Facili da utilizzare e pronte all'uso, le **creme idrate Hydrall** sono disponibili in 2 versioni: anteforno e postforno. Le creme **Hydrall Ante**, ideali per farciture pre forno, si caratterizzano per un gusto pieno e bilanciato e una struttura liscia e cremosa. Sono facili da utilizzare e **termostabili**: mantengono inalterate le proprie caratteristiche sia in cottura che in surgelazione. Invece, le creme **Hydrall Post**, ideali per **farcire e decorare a freddo**, si distinguono per l'eccellente morbidezza e cremosità e per una struttura vellutata e perfettamente spalmabile. Sono adatte a prodotti appena sfornati, che possono anche essere surgelati.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO E APPLICAZIONI



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|--------|-------------------------|---------------------------------------|------------------|--------------|--------------|---------------------------------|
| AF10DL | HYDRALL ANTE VANIGLIA | Gusto classico e delicato di vaniglia | | | Secchio 12kg | 792kg (11 secchi x 6 strati) |
| AF10CL | | | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF11DA | HYDRALL ANTE CIOCCOLATO | 15% cioccolato | | | Secchio 12kg | 792kg (11 secchi x 6 strati) |
| AF11CA | | | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF12DL | HYDRALL ANTE LIMONE | 5% succo di limone | | | Secchio 12kg | 792kg (11 secchi x 6 strati) |
| AF12CL | | | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF13BA | HYDRALL ANTE PISTACCHIO | 6% pistacchio | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF13CA | HYDRALL ANTE CAMELLO | 30% caramello | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF14AL | HYDRALL POST VANIGLIA | Gusto classico e delicato di vaniglia | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF16AA | HYDRALL POST CIOCCOLATO | 15% cioccolato | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF15AA | HYDRALL POST LIMONE | 5% succo di limone | | | Secchio 5kg | 600kg (15 secchi x 8 strati) |





ISPIRATE ALLA
TRADIZIONE
PASTICCERA
ITALIANA E
GRAZIE A
UNA RICETTA
ATTENTAMENTE
BILANCIATA,
MIRALL È LA
LINEA
DI GLASSE
A SPECCHIO
FIRMATA
MASTER
MARTINI.

Glasse a specchio

Le glasse a specchio Mirall sono il risultato dell'abbinamento di materie prime di grande qualità e di un sistema produttivo all'avanguardia. Grazie a una ricetta attentamente bilanciata, alla perfetta brillantezza, al colore puro e al gusto delicato, sono ideali per impreziosire le preparazioni

d'alta pasticceria. Le glasse Mirall rimangono elastiche e morbide garantendo una copertura perfetta e un ottimo aggrappamento. Un effetto a "specchio" che si mantiene inalterato sia a temperature positive, sia a temperature negative.



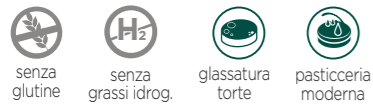
GLASSE A SPECCHIO

Mirall



La gamma si completa di 9 referenze: dal gusto neutro al cioccolato fondente, passando dai gusti frutta quali limone e pistacchio. Le **glasse a specchio Mirall, senza glutine e senza grassi idrogenati**, sono ideali per la glassatura di pasticceria moderna e tradizionale, semifreddi, bavaresi e dessert.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO E APPLICAZIONI



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|--------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------|------------------------------|
| AF20EA | MIRALL NEUTRA | Trasparenza perfetta, gusto neutro, può essere aromatizzata e colorata a piacere | | | Secchio 3kg | 360kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF21EA | MIRALL LIMONE | 5% succo di limone, ottima coprenza | | | Secchio 3kg | 360kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF22EA | MIRALL FRAGOLA | 5% purea di fragola, senza semi, colore brillante | | | Secchio 3kg | 360kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF23EA | MIRALL CIOCCOLATO FONDENTE | 30% cioccolato, ottima coprenza | | | Secchio 3kg | 360kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF24EK | MIRALL CIOCCOLATO BIANCO | 30% cioccolato bianco, ottima coprenza | | | Secchio 3kg | 360kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF25EA | MIRALL CARMELLO | Sapore dolce e delicato | | | Secchio 3kg | 360kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF26EA | MIRALL PISTACCHIO | 6% pistacchio, ottima coprenza | | | Secchio 3kg | 360kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF27EA | MIRALL KIWI | 5% kiwi, senza semi | | | Secchio 3kg | 360kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF28EA | MIRALL MARACUJA | 15% purea di maracuja, senza semi | | | Secchio 3kg | 360kg (15 secchi x 8 strati) |





L'ASPETTO DI
UN DOLCE
GIOCA UN
RUOLO
IMPORTANTE
NELLA
DECISIONE
D'ACQUISTO
DEI CLIENTI. LE
GELATINE BRILL
GARANTISCONO
UNA
BRILLANTEZZA
E LUMINOSITÀ
SENZA EGUALI
PER LE
PREPARAZIONI
DI PASTICCERIA.

Gelatine

Le gelatine sono un elemento
fondamentale per valorizzare
la brillantezza e l'estetica dei

prodotti di pasticceria, un
quid essenziale che attrae
l'attenzione di ogni cliente.



GELATINE Brill



Grazie all'eccellente trasparenza e luminosità, le gelatine Brill non solo contribuiscono ad esaltare il colore e l'aspetto visivo dei prodotti finiti senza alcuna alterazione, ma ne preservano gusto e struttura, proteggendone la qualità e la freschezza. Ideali per arricchire le preparazioni di pasticceria con uno speciale tocco di lucentezza e salvarle dall'ossidazione. La gamma soddisfa ogni esigenza, comprendendo gelatine sia per utilizzo a caldo che a freddo e spray. Sono senza glutine, vegan e senza coloranti.

LEGENDA PLUS DI PRODOTTO E APPLICAZIONI



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | PLUS DI PRODOTTO | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|--------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|----------------------------------|
| AF00AA | BRILL A FREDDO NEUTRA | Pronta all'uso, può essere colorata e aromatizzata a piacere, resistente alla surgelazione | | | Secchio 4kg | 480kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF01AA | BRILL A CALDO NEUTRA (DILUIZIONE 20-30%) | Può essere colorata e aromatizzata a piacere | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AF02AA | BRILL A CALDO NEUTRA (DILUIZIONE 30-50%) | Può essere colorata e aromatizzata a piacere | | | Secchio 4kg | 480kg (15 secchi x 8 strati) |
| AF01BA | BRILL A CALDO ALBICOCCA (DILUIZIONE 20-30%) | 15% albicocca | | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AF02BA | BRILL A CALDO ALBICOCCA (DILUIZIONE 30-50%) | 15% albicocca | | | Secchio 4kg | 480kg (15 secchi x 8 strati) |
| AE40GA | BRILL SPRAY NEUTRA | Pronta all'uso, può essere colorata e aromatizzata a piacere | | | Bib 10kg | 360kg (12 cartoni x 3 strati) |





LE PASSATE E
CONFETTURE
MASTER MARTINI
SONO PENSATE
PER RISPONDERE
A TUTTE LE
ESIGENZE DEI
PROFESSIONISTI,
RISPETTANDO
IL GUSTO
AUTENTICO E LA
NATURALEZZA
DELLA FRUTTA
UTILIZZATA.

Passate e confetture

Grazie alla consolidata
esperienza di ricerca e sviluppo
e alla tecnologia degli impianti

produttivi garantiamo i massimi
standard di qualità e di stabilità
per tutti i semilavorati di frutta.



PASSATE E CONFETTURE



Tutto il gusto della frutta per arricchire di colore e freschezza ogni ricetta di pasticceria. La ricca gamma di farciture a base di frutta può soddisfare tutte le esigenze dei professionisti perché adatte all'utilizzo a freddo ma anche in cottura. Stabili alla surgelazione, i prodotti sono perfetti per farcire crostate, sfoglia, croissant, biscotti, lievitati e altri prodotti di pasticceria.

| CODICE | PRODOTTO | FORMATO | PALLETIZZAZIONE |
|--------|----------------------|----------------|-----------------------------------|
| AE40AA | MASTER CILIEGIA | Secchio 3kg | 594kg (33 secchi x 6 strati) |
| AE40AB | MASTER LAMPONE | Secchio 3kg | 594kg (33 secchi x 6 strati) |
| AE40AC | MASTER ARANCIA | Secchio 3kg | 594kg (33 secchi x 6 strati) |
| AE40AD | MASTER ALBICOCCA | Secchio 3kg | 594kg (33 secchi x 6 strati) |
| AE40AE | MASTER AMARENA | Secchio 3kg | 594kg (33 secchi x 6 strati) |
| AE40AF | MASTER MIRTILLO | Secchio 3kg | 594kg (33 secchi x 6 strati) |
| AE40AG | MASTER SUSINA | Secchio 3kg | 594kg (33 secchi x 6 strati) |
| AE40AH | MASTER MORA | Secchio 3kg | 594kg (33 secchi x 6 strati) |
| AE40AM | MASTER MIRTILLO NERO | Secchio 2,8kg | 554,4kg (33 secchi x 6 strati) |
| AE40NA | ALBICOCCA PASSATA M | Secchio 12,5kg | 650kg (13 secchi x 4 strati) |
| AE40NB | ALBICOCCA PASSATA | Secchio 12,5kg | 650kg (13 secchi x 4 strati) |





**ESIGENZE
DIVERSE, COME
LA PRODUZIONE
DI PANE MORBIDO
O DI IMPASTI
CONDITI O
DI FRITTURE
FRAGRANTI
E GUSTOSE,
RICHIEDONO OLI O
GRASSI RAFFINATI
SPECIFICI E CON
CARATTERISTICHE
BEN DEFINITE.**

Oli e grassi

Grazie alla grande esperienza in questo settore Master Martini è in grado di fornire sempre la migliore soluzione: oli o grassi raffinati, oli frazionati oppure miscele di oli o oli addizionati

di altri ingredienti funzionali allo specifico utilizzo. Il tutto a disposizione in diversi formati, per soddisfare le molteplici esigenze degli artigiani.



OLI E GRASSI



Qualità, croccantezza, gusto: per ottenere un'ottima frittura occorre scegliere la giusta tipologia di olio in funzione della modalità di frittura, della sua frequenza, delle temperature di utilizzo e della tipologia di prodotto da friggere. Una gamma di oli e grassi, con diverse caratteristiche per tutte le esigenze di frittura, è a disposizione dell'artigiano per rispondere al meglio a ogni esigenza.

| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|----------------------------------|
| AH10DD | FRIGGITUTTO | Olio di palma bifrazionato punto di fumo > = 230°C | Latta 25 L | Latta 25 L | 825 L (11 latte x 3 strati) |
| AH10HI | | | Latta 10 L | Latta 10 L | 560 L (14 latte x 4 strati) |
| AH20FB | | | Bag-in-box 20 L | Bag-in-box 20 L | 960 L (12 BIB x 4 strati) |
| AH10DK | | | Bag-in-box 10 L | Bag-in-box 10 L | 960 L (24 BIB x 4 strati) |
| AH10HA | OLIO GIRASOLE ALTO OLEICO | Olio di girasole alto oleico punto di fumo > = 230°C | Latta 25 L | Latta 25 L | 825 L (11 latte x 3 strati) |
| AH10HB | | | Tanica 10 L | Tanica 10 L | 800 L (20 taniche x 4 strati) |
| AH10GB | BUONFRI' | Miscela di oli vegetali (girasole alto oleico, girasole, riso) con antiossidante e antischiuma Punto di fumo > = 230°C | Latta 25 L | Latta 25 L | 825 L (11 latte x 3 strati) |
| AH10GC | | | Tanica 10 L | Tanica 10 L | 800 L (20 taniche x 4 strati) |
| AH10EC | MASTER FRIT | Olio di palma frazionato Punto di fumo 220°C | Latta 25 L | Latta 25 L | 825 L (11 latte x 3 strati) |
| AH20MF | | | Latta 10 L | Latta 10 L | 560 L (14 latte x 4 strati) |
| AH10GH | PREMIUM FRIT | Miscela di oli vegetali (girasole, palma, girasole alto oleico) con antiossidante e antischiuma - punto di fumo 220°C | Latta 25 L | Latta 25 L | 825 L (11 latte x 3 strati) |
| AH10DC | | | Tanica 10 L | Tanica 10 L | 800 L (20 taniche x 4 strati) |
| AH10DP | | | Bag-in-box 10 L | Bag-in-box 10 L | 960 L (24 BIB x 4 strati) |
| AH10GQ | GIGA FRIT | Miscela di oli vegetali (girasole alto oleico, colza) con aromatizzante e antischiuma Punto di fumo 220°C | Bag-in-box 10 L | Bag-in-box 10 L | 960 L (24 BIB x 4 strati) |
| AC04FO | FRIT | Grasso di palma Punto di fumo 215°C | Panetto 2,5 kg | Cartone 20 kg (8 X 2,5 kg) | 720 kg (6 cartoni x 6 strati) |

GRASSI E CONDIMENTI



Grassi vegetali o grassi animali o la combinazione di entrambi, con la possibile aggiunta di ingredienti funzionali, sono a disposizione del panificatore o del pasticciere nella produzione di impasti conditi o di specialità.

| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| AH200M | OLIPAN S | Oli e grassi vegetali + 8% di olio extra vergine d'oliva | Cartone 12,5 kg | 787,5 Kg (9 cartoni x 7 strati) |
| AE53AA | STRUTTO V | Strutto non trattato | Cartone 25 kg | 750 Kg (6 cartoni x 5 strati) |
| AH10PM | CONDI-OIL | Strutto raffinato + 10% di olio di oliva extravergine | Secchio 10 kg | 550 Kg (11 secchielli x 5 strati) |
| AC01IT | GRA STRUTTO ITALIAN LARD | Strutto raffinato | cartone 25 kg | 900 kg (9 cartoni x 4 strati) |
| AC01CU | STRUTTO RAFFINATO | Strutto raffinato | secchio 25 kg | 450 kg (6 secchielli x 3 strati) |
| AC01CT | | | secchio 10 kg | 550 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| AC01DV | STRUTTO RAFFINATO/TN | Strutto raffinato + antiossidante | cartone 25 kg | 900 kg (9 cartoni x 4 strati) |
| AC01NA | STRUTTO NEVE | Strutto raffinato | cartone 25 kg | 900 kg (9 cartoni x 4 strati) |
| AC01PA | STRUTTO DELUXE | Strutto raffinato | cartone 25 kg | 900 kg (9 cartoni x 4 strati) |
| AC01PC | STRUTTO DELUXE-PL | Strutto raffinato + antiossidante | cartone 25 kg | 900 kg (9 cartoni x 4 strati) |
| AH10AC | UNIPAN ORO | Strutto raffinato (69,5%) emulsionato | cartone 25 kg | 900 kg (9 cartoni x 4 strati) |
| AH10CC | CONDIBENE | Strutto raffinato (57,5%) emulsionato | cartone 25 kg | 900 kg (9 cartoni x 4 strati) |
| AU60TD | UNIGRAL S 401 | Miscela di grassi ed oli vegetali non idrogenati per panificazione | cartone 25 kg | 900 kg (9 cartoni x 4 strati) |



CONSCI DELLE
INNUMEREBOLI
MODALITÀ
D'IMPIEGO E DELLA
SOGGETTIVITÀ CON
CUI GLI ZUCCHERI
VENGONO
UTILIZZATI
MODULIAMO
TUTTE LE
CARATTERISTICHE
DEL PRODOTTO
- PALATABILITÀ,
DOLCEZZA,
VISCOSITÀ,
AGGRAPPAMENTO -
CALIBRANDO GLI
INGREDIENTI E LE
CONDIZIONI DI
PROCESSO.

Zuccheri

Su una linea di produzione completamente automatizzata, variando gli ingredienti e la loro proporzione, la natura degli zuccheri utilizzati, le condizioni di cristallizzazione degli stessi e la stagionatura del prodotto confezionato, nasce lo zucchero fondente Master Martini. Modulando le caratteristiche

organolettiche e chimico-fisiche del prodotto, si ottengono le migliori soluzioni per la glassatura delle applicazioni finite più varie: cassata siciliana, éclair o bigné. Ad ampliare l'assortimento anche le referenze dedicate alla decorazione: granella di zucchero, polvere idrorepellente e zucchero a velo.



ZUCCHERI



La gamma di **zucchero fondente Master Martini** è ideale per la glassatura di cassate siciliane, bigné, éclair e altri prodotti di pasticceria, ai quali dona un gusto dolce, piacevole e un rivestimento soffice e lucido. Si distingue per **plasticità, viscosità e consistenza ottimali**. Dalla versione classica, declinata su base zucchero di canna, si arriva a una formula più cremosa e pronta all'uso che non necessita di diluizione e mantiene lucentezza nel tempo su tutti i prodotti su cui è utilizzato. Questi prodotti si prestano ad essere colorati mediante la miscelazione con coloranti idrosolubili. Gli **zuccheri da decorazione** sono realizzati con tecnologie volte al massimo grado di servizio e di impiego, le quali garantiscono performance eccellenti quali una **facilità di distribuzione sul prodotto e un'ottima resistenza una volta applicati**. I prodotti rimangono sempre ben asciutti, non impaccano e le loro prestazioni non vengono inficiate dall'assorbimento di liquidi.

LEGENDA APPLICAZIONI



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | APPLICAZIONI | FORMATO | PALLETTIZZAZIONE |
|--------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|------------------------------|
| AP00AA | ZUCCHERO FONDENTE CANNA STANDARD | Ottima coprenza e tenuta | | Secchio 15kg | 990kg (11 secchi x 6 strati) |
| AP00BA | ZUCCHERO FONDENTE CANNA LUCIDO | Struttura lunga ed elastica | | Secchio 15kg | 990kg (11 secchi x 6 strati) |
| AP00CA | ZUCCHERO FONDENTE CANNA CREMOSO | Struttura morbida ed elastica, resistente al congelamento, più coprente e bianco perfetto, con emulsionante | | Secchio 13kg | 858kg (11 secchi x 6 strati) |
| AE42ZG | GRANELLA DI ZUCCHERO | | | Cartone 10kg | 720kg (9 cartoni x 8 strati) |
| AE42ZI | POLVERE IDROREPELENTE | | | Sacco 10kg | 780kg (6 sacchi x 13 strati) |
| AE42ZW | ZUCCHERO A VELO | | | Sacco 5kg (5kg x 3) | 540kg (9 sacchi x 6 strati) |





**EFFETTUANDO
SCRUPOLOSI
CONTROLLI E
ABBINANDO
TRADIZIONE E
TECNOLOGIE DI
TRASFORMAZIONE
ALL'AVANGUARDIA,
LE NOCCIOLE
TOSTATE
MASTER MARTINI
PRESERVANO
INTEGRALMENTE
QUALITÀ
ORGANOLETTICHE
E NUTRIZIONALI.**

Nocciole

Il processo di lavorazione, che abbina tradizione e tecnologia, permette di preservarne ed esaltarne le qualità, garantendo uno standard di controllo senza eguali.

In particolare la fase di tostatura - una fase molto importante e delicata - è fatta a regola d'arte.

Tostatura che garantisce al prodotto il suo tipico colore

dorato, ne esalta gli aromi e dà la giusta croccantezza.

Per ottenere le granelle, le nocciole vengono sottoposte al processo di granellatura e sia le nocciole intere sia le granelle vengono immediatamente confezionate sottovuoto in modo che il profilo aromatico venga integralmente preservato.



NOCCIOLE

Le Toste



La gamma **Le Toste** comprende due tipologie di prodotto, ideali per tutti gli utilizzi, entrambe caratterizzate da alta qualità: le nocciole intere tostate e pelate e la granella di nocciole tostate. Le **nocciole intere tostate** sono caratterizzate da calibro uniforme, colore ambrato, gusto delicato e aroma unico. La **granella di nocciole**, invece, è disponibile in tre calibri (1/3 mm, 2/4 mm, 4/6 mm) e si contraddistingue per l'aroma, il gusto raffinati e la croccantezza irresistibile.

| CODICE | PRODOTTO | APPLICAZIONI | CONFEZIONE | PALLETIZZAZIONE |
|--------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| AY10MA | NOCCIOLE INTERE TOSTATE E PELATE CAL. 13-15 | Torrioni, praline e tavolette di cioccolato | Cartone 20kg (5kg x 4) | 480kg (6 cartoni x 4 strati) |
| AY10LA | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 500kg (10 cartoni x 5 strati) |
| AY10BA | GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 1/3MM | Decorazione di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni | Cartone 20kg (5kg x 4) | 480kg (6 cartoni x 4 strati) |
| AY10AA | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 500kg (10 cartoni x 5 strati) |
| AY10BB | GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 2/4MM | Decorazione di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni | Cartone 20kg (5kg x 4) | 480kg (6 cartoni x 4 strati) |
| AY10AB | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 500kg (10 cartoni x 5 strati) |
| AY10BC | GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 4/6MM | Decorazione di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni | Cartone 20kg (5kg x 4) | 480kg (6 cartoni x 4 strati) |
| AY10AC | | | Cartone 10kg (1kg x 10) | 500kg (10 cartoni x 5 strati) |





**UNA GAMMA
DI PRODOTTI
LIQUIDI UHT PER
REALIZZARE
FACILMENTE E
IN BREVE TEMPO
DESSERT E DOLCI
AL CUCCHIAIO.**

Dessert

I preparati per dessert Master Martini, contraddistinti da un'elevata qualità delle materie prime impiegate, sono caratterizzati da una estrema

semplicità d'uso: sono infatti sufficienti poche operazioni per ottenere ottimi dessert che possono essere rifiniti e decorati a piacere.



DESSERT



Facili e veloci da preparare, sono sterilizzati UHT e garantiscono una stabilità e costanza qualitativa. Per la conservazione delle confezioni integre, è sufficiente un luogo fresco ed asciutto (max 20°C).



| CODICE | PRODOTTO | CARATTERISTICHE | FORMATO | CONFEZIONE | PALLETTIZZAZIONE |
|--------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|------------------------------|
| AV40JA | DESSERT PER PARFAIT | Base pronta UHT per parfait | Tetrabrik 1 L | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 864 l (12 vassoi x 6 strati) |
| AV40IA | DESSERT AL MASCARPONE PER TIRAMISU' | Base pronta UHT al mascarpone. Ideale per la preparazione di tiramisù' | Tetrabrik 1 L | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 864 l (12 vassoi x 6 strati) |
| AV40FA | DESSERT AL GUSTO PANNA COTTA | Base pronta UHT per la preparazione di dessert panna cotta | Tetrabrik 1 L | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 864 l (12 vassoi x 6 strati) |
| AV40GA | DESSERT PER CREMA CATALANA | Base pronta UHT per la preparazione di crema catalana | Tetrabrik 1L | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 864 l (12 vassoi x 6 strati) |
| AV40EA | DESSERT AL CIOCCOLATO | Base pronta UHT per la preparazione di budino al cioccolato | Tetrabrik 1 L | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 864 l (12 vassoi x 6 strati) |
| AV40HA | DESSERT PER CRÈME CARAMEL | Base pronta UHT per la preparazione di dessert crème caramel | Tetrabrik 1 L | Vassoio 12 l (12 x 1 l) | 864 l (12 vassoi x 6 strati) |

Certificazioni

Con l'eccellente qualità dei suoi prodotti, Master Martini offre soluzioni tecnologiche innovative e costante ricerca delle migliori materie prime, nel rispetto delle normative e degli standard internazionali di sicurezza.



QUALITÀ ISO 9001

Abbiamo adottato questo standard internazionale fin dal 1998 e rappresenta per noi uno strumento reale di gestione dei processi e flussi aziendali.



AMBIENTE ISO 14001

La ricerca del miglioramento nelle performance ambientali è per noi una spinta costante e abbraccia tutte le nostre attività.



SICUREZZA ALIMENTARE BRC FSSC 22000

Per Unigrà, la sicurezza degli alimenti è sempre stata un punto chiave, per questo abbiamo scelto un approccio proattivo adottando standard riconosciuti dal Global Food Safety Initiative e ottenendo le due certificazioni.



SOSTENIBILITÀ UTZ

Organizzazione no-profit fondata nel 2002, ha sviluppato un programma per la produzione agricola sostenibile del cacao e di altre risorse. Il programma è articolato lungo tutta la filiera e aiuta a sviluppare le pratiche di coltivazione ottimali, a migliorare le condizioni dei lavoratori e delle loro famiglie nel pieno rispetto della protezione dell'ambiente.



SOSTENIBILITÀ RSPO

Unigrà è membro della Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) dal Marzo 2007. Associazione nata nel 2004, finanzia progetti volti a promuovere e definire criteri sia per la riconversione della foresta tropicale in piantagioni di palma sia per la tutela e la conservazione dell'identità delle popolazioni locali.



ETICA HALĀL

Con la certificazione, rilasciata dall'organismo internazionale HCS (Halāl Certification Authority) l'Azienda garantisce la disponibilità di prodotti idonei per i consumatori di religione musulmana.



ETICA KOSHER

Ottenuta con ente di certificazione ORTODOX UNION.

UNIGRÀ S.R.L.

Via Gardizza, 9/B 48017 Conselice (RA) - Tel. +39 0545 989511 Fax +39 0545 989615
info@unigra.it - www.unigra.it

