

Martini
CIOCCOLATO



ARIBA

Cioccolato d'Origine

ARIBA

WATACAO

DISCHI DI CIOCCOLATO FONDENTE
D'ORIGINE GHANA



70%

CACAO / COCOA

41/43%
BURRO DI CACAO
COCOA BUTTER



FLUIDITÀ
FLUIDITY

INTENSITÀ GUSTO
TASTE INTENSITY



In Ghana, come in molti altri paesi africani, l'acqua è considerata come una madre, proprio per questo la dea dell'acqua viene raffigurata come una donna dall'aspetto bellissimo, chiamata Mami Wata. Quest'ultima viene ancora oggi invocata per avere raccolti rigogliosi. Mami Wata continua a visitare le nostre piantagioni di cacao, propiziando la raccolta di fave dal gusto unico ed inimitabile; da questo incontro divino nasce così Watacao, un cioccolato fondente dall'importante tenore di cacao, dal gusto intenso ed estremamente bilanciato. Dal robusto corpo di cacao dolcemente accompagnato da fresche note fruttate, ha delle punte aromatiche di nocciola e frutti rossi.

ARIBA

FARACAO

DISCHI DI CIOCCOLATO FONDENTE
D'ORIGINE MADAGASCAR



78%

CACAO / COCOA

44/47%
BURRO DI CACAO
COCOA BUTTER



FLUIDITÀ
FLUIDITY

INTENSITÀ GUSTO
TASTE INTENSITY

La mitologia malgascia è ricca di racconti e leggende. Fra le numerose divinità c'è Faravari, la divinità delle acque, elemento fondamentale per gli abitanti dell'isola, per la flora e la fauna che la popolano. Dalle pregiate piantagioni di cacao del Madagascar, irrorate dall'acqua donata dalla divinità, nasce Faracao: cioccolato dolcemente amaro e molto aromatico, caratterizzato da note tostate con sentori di frutti rossi e spezie. Il suo intenso sapore di cacao è bilanciato da un'astringenza non eccessiva che permette a questo cioccolato di sprigionare il proprio bouquet a lungo dopo l'assaggio.

Martini Cioccolato

ARIBA, LA PASSIONE CI UNISCE.

NATA DALLA PASSIONE PER IL CACAO, LA LINEA MARTINI CIOCCOLATO OFFRE UN'AMPIA GAMMA DI PRODOTTI. L'ACCURATEZZA NELLA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME NEI LUOGHI D'ORIGINE, L'UTILIZZO ESCLUSIVO DI BURRO DI CACAO E DELLA VANIGLIA NATURALE, LA RICERCA NELL'ARMONIA DEI SAPORI, LA VARIETÀ DI GUSTI, SONO I PARAMETRI CHE GARANTISCONO UN CIOCCOLATO DI GRANDE PREGIO.

Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, coperture, decorazione, mousse, gelato.

Le formulazioni della gamma Ariba sono nate per soddisfare le esigenze dell'utilizzatore nelle varie applicazioni di cioccolateria e pasticceria artigianale e da qui prende vita un **cioccolato facile da utilizzare, versatile, che garantisce la sicurezza di risultati di alto livello.**

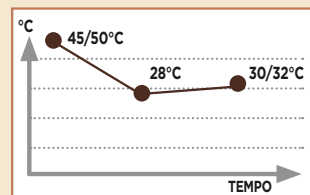
Un livello che si può ottenere solo grazie all'utilizzo di un impianto produttivo tecnologicamente all'avanguardia che permette di garantire la massima qualità del prodotto finito.

Grazie ad un costante controllo durante tutte le fasi del processo produttivo si ottiene un cioccolato italiano di altissima qualità.

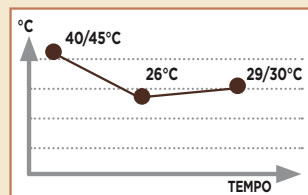


TEMPERAGGIO

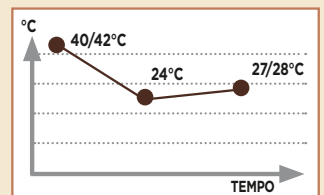
FONDENTE



LATTE



BIANCO



PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE



TEMPERATURA

Tenere in ambiente tra 16° - 20° C.



UMIDITÀ

Conservare il cioccolato in ambiente con umidità massima del 65%.



LUCE

Il gusto del cioccolato deteriora rapidamente quando esposto alla luce del sole.

Dopo aver prelevato il prodotto richiudere sempre la confezione in modo da evitare l'assorbimento di umidità e odori estranei.

ARIBA ZERO




IL CIOCCOLATO SENZA LATTE

Martini Cioccolato amplia la gamma con **Ariba Zero**: cinque referenze pronte a conquistare il mercato "free from" del cioccolato. **Con zero latte, zero soia e senza glutine**, Ariba Zero risponde alle esigenze degli intolleranti e allergici al latte e degli intolleranti al lattosio ma anche di chi segue una dieta vegana, vegetariana, kosher o halal. **Versatile e innovativa, la gamma Ariba Zero unisce benessere e bontà in una perfetta alchimia.**




Referenza di punta, **Ariba Zerolatte**, è l'innovativa ricetta **con riso, a ridotto contenuto di zuccheri e alto contenuto di fibre**, goloso come il classico cioccolato al latte. Con un bouquet aromatico che esalta note morbide e rotonde di latte, riso e caramello, soddisfa allergici, intolleranti e non, senza scendere a compromessi sul gusto.

	% CACAO	% RISO	% MATERIA GRASSA	CARTONE 10 KG	FLUIDITÀ	INTENSITÀ DI GUSTO
	Ariba Zero Fondente 70%	70	-	39/41	■	●●●●●●
	Ariba Zero Fondente 60%	60	-	38/40	■	●●●●●○
	Ariba Zerolatte	49	20	35/37	■	●●●●○
	% CACAO	% RISO	% MATERIA GRASSA	CARTONE 10 KG	UTILIZZI	
	Ariba Zero Fondente Gocce	46	-	26/28	1200 3000	   





DISCHI

	% CACAO	% MATERIA GRASSA	SACCO 1 KG	SACCO 5 KG	CARTONE 10 KG	FLUIDITÀ	INTENSITÀ DI GUSTO	
	72	38/40	■	■	■	●●●●●●		
	60	38/40	■	■	■	●●●●●○		
	60	35/37			■	●●●●●○		
	57	36/38			■	●●●●●○		
	54	32/34	■	■	■	●●●●●○		
	50	30/32			■	●●●●●○		
	% CACAO	% LATTE	% MATERIA GRASSA	SACCO 1 KG	SACCO 5 KG	CARTONE 10 KG	FLUIDITÀ	INTENSITÀ DI GUSTO
	36	24	36/38		■	■	●●●●●○	
	32	20	34/36	■	■	■	●●●●●○	
	29,5	22	32/34		■		●●●●●○	
	% CACAO	% LATTE	% MATERIA GRASSA	SACCO 1 KG	SACCO 5 KG	CARTONE 10 KG	FLUIDITÀ	INTENSITÀ DI GUSTO
	Bianco	-	22	36/38	■	■	■	●●●●●○



DIAMANTI CON ESTRATTO DI BACCA DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR

	% CACAO	% LATTE	% MATERIA GRASSA	SACCO 1 KG	SACCO 5 KG	CARTONE 10 KG	FLUIDITÀ	INTENSITÀ DI GUSTO
	Fondente	72	-	38/40	■	■	■	●●●●●●
	Latte	31	21	32/34	■	■	■	●●●●●○
	Bianco	-	22	36/38	■	■	■	●●●●●○

PANI DI CIOCCOLATO

	% CACAO	% LATTE	% MATERIA GRASSA	PANI 1 KG	PANI 2,5 KG	FLUIDITÀ	INTENSITÀ DI GUSTO
	Fondente	72	-	38/40	■	■	●●●●○
	Fondente	57	-	36/38	■	■	●●●●○
	Latte	32	20	34/36	■	■	●●●●○
	Bianco	-	22	36/38	■	■	●●●●○


GOCCE E GOCCINE

	% CACAO	% LATTE	% MATERIA GRASSA	SACCO 1 KG GOCCE PER HG	SACCO 5 KG GOCCE PER HG	CARTONE 10 KG GOCCE PER HG	UTILIZZI
	Fondente	46	-	26/28	●	●●●●●	DECORAZIONE BISCOTTI DECORAZIONE CAKES FARCITURA CAKES FARCITURA PRODOTTI LIEVITATI
	Latte	24	24	25/27	●	●	FARCITURA CAKES FARCITURA PRODOTTI LIEVITATI



CHUNKS

	% CACAO	% LATTE	% MATERIA GRASSA	SACCO 1 KG	SACCO 5 KG	UTILIZZI	
	Fondente	44	-	24/26	■	■	DECORAZIONE BISCOTTI DECORAZIONE CAKES FARCITURA CAKES FARCITURA PRODOTTI LIEVITATI
	Latte	25	24	25/27	■	■	FARCITURA CAKES FARCITURA PRODOTTI LIEVITATI
	Bianco	-	22	27/30	■	■	FARCITURA CAKES FARCITURA PRODOTTI LIEVITATI


VERMICELLI

	% CACAO	% MATERIA GRASSA	DIMENSIONI	SACCO 1 KG	BRILLANTEZZA	UTILIZZI	
	Fondente	43,1	24/26	0,8 - 2,7 mm	■	●●●●●	DECORAZIONE





SCAGLIETTE

	% CACAO	% LATTE	% MATERIA GRASSA	DIMENSIONI	SACCO 1 KG	BRILLANTEZZA	UTILIZZI	
	Fondente	48	-	24/26	3/6 mm	■	●●●●●	DECORAZIONE
	Latte	29	14,5	26/28	3/6 mm	■	●●●●●	DECORAZIONE

COPERTURA GELATERIA

	% CACAO	PANI 2,5 KG	UTILIZZI	
	Fondente	60	■	COPERTURA GELATERIA






CACAO IN POLVERE

	% MATERIA GRASSA	SACCO 1 KG	UTILIZZI	
	Cacao 10/12	10/12	■	
	Cacao Naturale	10/12	■	AROMATIZZAZIONE D'IMPASTI 
	Cacao Santo Domingo	10/12	■	AROMATIZZAZIONE DI CREME 
	Cacao 20/22 Rosso	20/22	■	DECORAZIONE 
	Cacao 22/24	22/24	■	GELATI 









BURRO DI CACAO

	% CACAO	% MATERIA GRASSA	SACCO 1 KG	UTILIZZI
	-	100	■	MIGLIORARE FLUIDITÀ CIOCCOLATO 

MASSA DI CACAO

	% CACAO	% MATERIA GRASSA	SACCO 1 KG	UTILIZZI
	100	52/54	■	AROMATIZZAZIONE D'IMPASTI  TAVOLETTE  GELATI  RIPIENI 

UTILIZZI DEL CIOCCOLATO

	% CACAO	% MATERIA GRASSA	PRALINE	CORPI CAVI	TAVOLETTE	RIPIENI	COPERTURE	DECORAZIONE	MOUSSE	GELATI
										
Ariba Zero Fondente	70	39/41	■	■		■	■	■	■	
	60	38/40	■	■			■	■	■	
Ariba Zerolatte	49	35/37	■	■		■	■			
	72	38/40	■	■						
Fondente	60	38/40	■	■	■		■			
	60	35/37		■	■	■			■	
	57	36/38	■	■	■		■			
	54	32/34	■	■	■		■			
Latte	50	30/32		■	■			■		
	36	36/38	■	■		■	■	■	■	
	32	34/36	■	■	■		■			
	31	32/34	■	■	■	■	■	■	■	■
Bianco	29,5	32/34	■	■	■	■		■		
	-	36/38	■	■	■		■			

Ariba Zero	GUSTI	CODICE	% CACAO	% RISO	% LATTE	% MATERIA GRASSA	FORMATO (SACCHETTI)	CONFEZIONE (CARTONE)	PALETTIZZAZIONE
	ARIBA ZERO FONDENTE 70%	AQM8BA	70	-	-	39/41	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
	ARIBA ZERO FONDENTE 60%	AQM8BC	60	-	-	38/40	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
	ARIBA ZEROLATTE	AQM8BB	49	20	-	35/37	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
	ARIBA ZERO FONDENTE GOCCE 1200/HG	AQM8BD	46	-	-	26/28	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA ZERO FONDENTE GOCCE 3000/HG	AQM8BE	46	-	-	26/28	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
Dischi	GUSTI	CODICE	% CACAO		% LATTE	% MATERIA GRASSA	FORMATO (SACCHETTI)	CONFEZIONE (CARTONE)	PALETTIZZAZIONE
	FARACAO - MADAGASCAR	AQ49ZE	78		-	44/47	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	WATACAO - GHANA	AQ49ZA	70		-	41/43	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	FONDENTE	AQ49FF	72		-	38/40	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49IW	72		-	38/40	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		AQ49DD	60		-	38/40	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49UU	60		-	38/40	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		AQ47RP	60		-	38/40	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
		AQ49DP	60		-	35/37	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49DF	57		-	36/38	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49DH	54		-	32/34	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49UT	54		-	32/34	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		AQ47RO	54		-	32/34	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
		AQ49DC	50		-	30/32	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		LATTE	AQ49CP	36		24	36/38	-	10 kg
	AQ49UH		36		24	36/38	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	AQ49DL		32		20	34/36	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
	AQ49UV		32		20	34/36	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	AQ47RQ		32		20	34/36	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
	AQ49AG		29,5		22	32/34	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	BIANCO	AQ48AA	-		22	36/38	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
AQ49IQ		-		22	36/38	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
AQ49JM		-		22	36/38	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
Diamanti	GUSTI	CODICE	% CACAO		% LATTE	% MATERIA GRASSA	FORMATO (SACCHETTI)	CONFEZIONE (CARTONE)	PALETTIZZAZIONE
	FONDENTE	AQ49DB	72		-	38/40	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49UQ	72		-	38/40	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		AQ47RA	72		-	38/40	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
	LATTE	AQ49EB	31		21	32/34	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49UR	31		21	32/34	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		AQ47RB	31		21	32/34	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
	BIANCO	AQ48CE	-		22	36/38	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49US	-		22	36/38	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	AQ47RC	-		22	36/38	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
Pani di cioccolato	GUSTI	CODICE	% CACAO		% LATTE	% MATERIA GRASSA	FORMATO (PANI)	CONFEZIONE (CARTONE)	PALETTIZZAZIONE
	FONDENTE	AQ49CF	72		-	38/40	1 kg	10 kg	800 kg (20 cartoni x 4 strati)
		AQ49BJ	72		-	38/40	2,5 kg	10 kg	770 kg (11 cartoni x 7 strati)
		AQ49CE	57		-	36/38	1 kg	10 kg	800 kg (20 cartoni x 4 strati)
		AQ49BH	57		-	36/38	2,5 kg	10 kg	770 kg (11 cartoni x 7 strati)
	LATTE	AQ49CD	32		20	34/36	1 kg	10 kg	800 kg (20 cartoni x 4 strati)
		AQ49BB	32		20	34/36	2,5 kg	10 kg	770 kg (11 cartoni x 7 strati)
BIANCO	AQ49CC	-		22	36/38	1 kg	10 kg	800 kg (20 cartoni x 4 strati)	
	AQ48CF	-		22	36/38	2,5 kg	10 kg	770 kg (11 cartoni x 7 strati)	
Gocce e gocchine	GUSTI	CODICE	GOCCE/HG	% CACAO	% LATTE	% MATERIA GRASSA	FORMATO (SACCHETTI)	CONFEZIONE (CARTONE)	PALETTIZZAZIONE
	FONDENTE	AQ49GF	850	46	-	26/28	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49GR	1200	46	-	26/28	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49VZ	1200	46	-	26/28	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		AQ49GQ	1500	46	-	26/28	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49GL	3000	46	-	26/28	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		AQ49UZ	3000	46	-	26/28	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		AQ47RL	3000	46	-	26/28	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
		AQ49AA	1000	24	24	25/27	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	LATTE	AQ49AA	1000	24	24	25/27	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
Chunks	GUSTI	CODICE	% CACAO		% LATTE	% MATERIA GRASSA	FORMATO (SACCHETTI)	CONFEZIONE (CARTONE)	PALETTIZZAZIONE
	FONDENTE	AQ48RC	44		-	24/26	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
		AQ49UI	44		-	24/26	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	LATTE	AQ48RK	25		24	25/27	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
		AQ49UJ	25		24	25/27	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	BIANCO	AQ49NS	-		22	27/30	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
		AQ49NT	-		22	27/30	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
Vermicelli	GUSTI	CODICE	% CACAO		% LATTE	% MATERIA GRASSA	FORMATO (SACCHETTI)	CONFEZIONE (CARTONE)	PALETTIZZAZIONE
	FONDENTE	AQ48RD	43,1		-	24/26	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
Scaglette	GUSTI	CODICE	% CACAO		% LATTE	% MATERIA GRASSA	FORMATO (SACCHETTI)	CONFEZIONE (CARTONE)	PALETTIZZAZIONE
	FONDENTE	AQ48RB	48		-	24/26	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
LATTE	AQ48RA	29		14,5	26/28	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
Copertura gelateria	GUSTI	CODICE	% CACAO		% LATTE	% MATERIA GRASSA	FORMATO (PANI)	CONFEZIONE (CARTONE)	PALETTIZZAZIONE
	FONDENTE		60		-	43/45	2,5 kg	10 kg	770 kg (11 cartoni x 7 strati)
Materie prime	GUSTI	CODICE	% CACAO		% LATTE	% MATERIA GRASSA	FORMATO (SACCHETTI)	CONFEZIONE (CARTONE)	PALETTIZZAZIONE
	CACAO 10/12	AR48WG	-		-	10/12	1 kg	6 kg	216 kg (6 cartoni x 6 strati)
	CACAO NATURALE	-		-	-	10/12	1 kg		
	CACAO SANTO DOMINGO	-		-	-	10/12	1 kg		
	CACAO 20/22 ROSSO	-		-	-	20/22	1 kg		
	CACAO 22/24	AR48WA	-		-	22/24	1 kg	6 kg	216 kg (6 cartoni x 6 strati)
	BURRO DI CACAO	AR48AA	-		-	100	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
	MASSA DI CACAO	AQ47AA	100		-	52/54	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)




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
martinioccolato.it