

2025

*Martini*  
GELATO

# ALIMENTIAMO LE VOSTRE PASSIONI

GELATI D'ECCELLENZA PER PASSIONE  
E SAPORI MADE IN ITALY

CATALOGO

IT



# **ALIMENTIAMO LE VOSTRE PASSIONI**

---

GELATI D'ECCELLENZA PER PASSIONE  
E SAPORI MADE IN ITALY



## Qualità, passione, innovazione, italianità

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

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 Frozen, Martini Gelato e Martini Food Service.**

**Alimentiamo  
le vostre passioni**



## Gelati d'eccellenza per passione e sapori made in Italy

**Martini Gelato è il marchio di Martini Professional dedicato alla gelateria ed alla pasticceria fredda.**

Questo brand è il frutto di passione, gusto e sapori made in Italy, dove il gelato è protagonista indiscusso.

L'obiettivo di Martini Gelato è **da sempre quello di essere il partner di chi vuole portare qualità, creatività, innovazione nella propria gelateria e punta a stupire il cliente finale con sapori eccellenti ed idee originali.**

Forte della sua capacità produttiva e dell'esperienza acquisita negli anni di attività e di successi nel settore food, Martini Gelato offre una gamma ampia e diversificata.

**I prodotti di Martini Gelato nascono dalla capacità della famiglia Martini e di Unigrà di lavorare attentamente materie prime selezionate e dalla produzione di semilavorati.**



# La nostra qualità per il tuo business

Unigrà è un'azienda italiana che da più di 50 anni opera a livello globale con l'obiettivo di sviluppare soluzioni efficaci e sostenibili per il mondo alimentare, dando un supporto insostituibile alla crescita del tuo business.

Nata nel 1972, l'azienda fondata da Luciano Martini, realizza materie prime, semilavorati e prodotti finiti di alta qualità per tutti i canali del settore: Industriale, Artigianale, Retail e Ho.Re.Ca.



Clicca e scopri



# Unigrà nel mondo

**5**  
Stabilimenti

**30**  
Sedi nel mondo

## ITALIA

**Unigrà SpA**  
*Conselice (Ravenna)*

**Olfood Srl**  
*Borgo San Giacomo (Brescia)*

**D+F Srl**  
*Vinci (Firenze)*

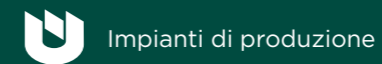
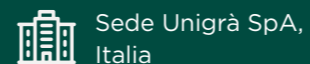
## MALESIA

**Unigrà Food Processing Asia Pacific Sdn Bhd**  
*Pasir Gudang (Stato di Johor)*

## BRASILE

**Unigrà Brasil LTDA**  
*Sorocoba (Stato di Sao Paulo)*

### LEGENDA INFOGRAFICA



# Certificazioni

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



## AMBIENTE ISO 14001

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



## ETICA HALĀL

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



## 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.**



## FAIRTRADE

Unigrà sceglie di avere un **impatto positivo sulle vite dei produttori di cacao** nei paesi in via di sviluppo e di approvvigionarsi da filiere sostenibili.



## 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.



## RAINFORREST ALLIANCE SUSTAINABLE COCOA AND COCONUT

Rainforest Alliance è un'organizzazione internazionale senza scopo di lucro che opera all'intersezione tra imprese, agricoltura e foreste. Il suo obiettivo è quello di **creare un futuro migliore per le persone e la natura, rendendo il business responsabile la nuova normalità.**



## ETICA KOSHER

Ottenuta con ente di certificazione **ORTODOX UNION.** L'azienda garantisce la **disponibilità di prodotti idonei per i consumatori di religione ebraica.**

## 15 NOVITÀ 2025

## 35 VARIEGATI

LE BRUNELLE ..... 36  
VARIEGATI FRUTTA ..... 40  
VARIEGATI CLASSICI ..... 43

## 45 PASTE AROMATIZZANTI

DIAMANTE ..... 46  
PASTE FRUTTA ..... 50  
PASTE CLASSICHE ..... 52

## 57 BASI PER REALIZZARE IL GELATO

BASI LIQUIDE PASTORIZZATE ..... 58  
BASI IN POLVERE A DOSAGGIO ..... 62

## 71 AYMARA, CIOCCOLATO CACAO PURO

AYMARA ..... 72  
CIOCCOLATO/CACAO PURO ..... 76

## 79 BASI PRONTE ALL'USO

FRUTTUP! E CENTRIFUGATI ..... 80  
FRUTTA ..... 85  
AYMARA ..... 86  
CLASSICHE ..... 89

## 91 COPERTURE E STRACCIATELLE

## 95 CREME FREDDE, GRANITE, CIOCCOLATA CALDA

CREME FREDDE ..... 96  
GRANITE ..... 97  
GOLDEN CIOC ..... 100

## 103 GELATO SOFT

BASI LIQUIDE PASTORIZZATE ..... 104  
BASI IN POLVERE COMPLETE ..... 108

## 115 PASTICCERIA

FREDDA -18°/+4° ..... 116  
TRADIZIONALE ..... 121

## 127 INGREDIENTI PER DECORARE E PERSONALIZZARE

READY TO CRUMBLE ..... 128  
TOPPING ..... 130

## 133 ALTRI INGREDIENTI



SENZA  
GLUTINE



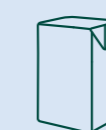
SENZA GRASSI  
IDROGENATI



UTILIZZO  
A CALDO



SENZA  
ZUCCHERI  
AGGIUNTI



BRIK



BARATTOLO



SENZA  
LATTE  
\* IN RICETTA



SENZA  
EMULSIONANTI



CERTIFICATO  
HALAL



SENZA  
LATTOSIO  
\* IN RICETTA



SECCHIELLO



BOTTIGLIA



PRODOTTO  
VEGANO



UTILIZZO  
A FREDDO  
(TEMPERATURA  
AMBIENTE)



CERTIFICATO  
KOSHER



SACCHETTO



BAG IN BOX



CARTONE



# Novità 2025

Preparati a un'esplosione di gusto e golosità, perché nel 2025 il gelato diventa genuinamente delizioso, firmato Martini Gelato!

Nel 2025, Martini Gelato alza il livello della bontà con una nuova linea **100% plant-based** che rivoluziona il concetto di gelato vegetale.

Tra le novità firmate Martini Gelato nel 2025, spiccano le **Brunelle CROK fusion**: due creme morbide, realizzate con ingredienti selezionati di altissima qualità, che si uniscono in una fusione irresistibile di sapori.

**Ma le sorprese non finiscono qui!**

Presentiamo un ampliamento della gamma **Ready to Crumble**, pensato per chi cerca un'esperienza di gusto davvero croccante.

E per gli amanti del **gelato soft**, abbiamo ampliato la gamma con i gusti più richiesti dai vostri clienti, per soddisfare ogni desiderio di dolcezza.



IL VEGETALE PRENDE GUSTO



## SCOPRI UNA NUOVA ESPERIENZA DI PIACERE 100% PLANT-BASED

OraSi Gelato è la nuova gamma di **4 basi liquide vegetali**, nata dall'esperienza di **Martini Gelato** e dal know-how di **OraSi**, il marchio di bevande vegetali che sicuramente **hai visto anche in tv**.

### PERCHÉ SCEGLIERE ORASÌ GELATO?



ETICO  
E BUONO



SICUREZZA ALIMENTARE  
E QUALITÀ GARANTITE



VELOCITÀ  
DI PREPARAZIONE



A PROVA  
DI ERRORE



INVESTIMENTI  
IN COMUNICAZIONE

### MAI SENTITO PARLARE DEI FLEXITARIANI?

Sono quei vegetariani "flessibili" che prediligono seguire un modello di alimentazione di tipo vegetariano, senza rinunciare ad alimentarsi sporadicamente di proteine animali e derivati.

12%

ITALIANI FLEXITARIANI

Fonte: Ipsos 2024

9,5%

ITALIANI "VEG"  
(vegetariani o vegani)

Fonte: Eurispes - Rapporto Italia 2024

50%

ITALIANI INTOLLERANTI AL LATTOSIO  
(sintomatici o asintomatici)

Fonte: ALLI - Associazione Italiana Latto-Intolleranti APS.

La crescita prevista di queste categorie di consumatori, unita all'incremento di scelte di consumo etiche, rende **IL GELATO VEGETALE UN TREND** con cui si deve stare al passo... e un'offerta fondamentale nel tuo punto vendita!

## SCOPRI LE 4 BASI LIQUIDE VEGETALI ORASÌ GELATO, PER GELATI ARTIGIANALI 100% PLANT-BASED.

### ORASÌ GELATO AVENA

Codice: **AV34EH**

Base avena. Consigliata l'aromatizzazione per preparare numerose combinazioni di gusto.

#### Caratteristiche tecniche:

- SENZA LATTE
- VEG
- SENZA GRASSI IDROGENATI
- HALAL
- KOSHER

**Dosaggi:** 4L per una vaschetta

**Cartone:**  x 12

**Avena 1° gusto acquistato**  
nella categoria delle bevande vegetali:  
**+ 17%** vendite in volume\*

SENZA  
ZUCCHERI  
AGGIUNTI

### ORASÌ GELATO SOIA

Codice: **AV34EI**

Base soia, senza zuccheri aggiunti.  
**Ideale in abbinamento a paste grasse.**

#### Caratteristiche tecniche:

- SENZA GLUTINE
- SENZA LATTE
- VEG
- SENZA GRASSI IDROGENATI
- HALAL
- KOSHER

**Dosaggi:** 4L per una vaschetta

**Cartone:**  x 12

## SCOPRI LE 4 BASI LIQUIDE VEGETALI ORASÌ GELATO, PER GELATI ARTIGIANALI 100% PLANT-BASED.

### ORASÌ GELATO GUSTO CARMELLO SALATO

Codice: **AV34EK**

Base avena al gusto caramello salato.  
Pronta all'uso!

#### Caratteristiche tecniche:

- SENZA LATTE
- VEG
- SENZA GRASSI IDROGENATI
- HALAL
- KOSHER

**Dosaggi:** 4L per una vaschetta

**Cartone:**  x 12

PRONTA  
ALL'USO!

### ORASÌ GELATO GUSTO BISCOTTO

Codice: **AV34EJ**

Base avena al gusto biscotto.  
Pronta all'uso!

#### Caratteristiche tecniche:

- SENZA LATTE
- VEG
- SENZA GRASSI IDROGENATI
- HALAL
- KOSHER

**Dosaggi:** 4L per una vaschetta

**Cartone:**  x 12

PRONTA  
ALL'USO!

LE BRUNELLE

novità

CROK FUSION

Una fusione di gusto irresistibile

Clicca e scopri

Le Brunelle CROK Fusion

LE BRUNELLE

novità

CROK FUSION

2 INCLUSIONI

## Brunella CROK Pecan fusion

Crema morbida al **caramello salato**, con inclusioni di **noci pecan** e **granella di biscotto**



5 kg x 2

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE TECNICHE
AE37PW	BRUNELLA CROK PECAN FUSION	

2 INCLUSIONI

## Brunella CROK Berry fusion

Crema morbida al **cioccolato fondente**, con inclusioni di **frutti di bosco** e **granelle di cacao**



VEGAN



5 kg x 2

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE TECNICHE
AE37PI	BRUNELLA CROK BERRY FUSION	

LE BRUNELLE

novità

CROK

1 INCLUSIONE

## Brunella CROK Frollino VEG

COD. AX43NE

Crema morbida alla gianduia  
con inclusioni di biscotto  
**senza glutine.**



5 kg x 2



LE BRUNELLE

novità

CROK

1 INCLUSIONE

## Brunella CROK Sueño

COD. AE37PY

Crema morbida al gusto  
**latte e nocciola** con golose  
inclusioni di **wafer.**



5 kg x 2



SENZA GRASSI  
IDROGENATI

La Brunella CROK Sueño



LE BRUNELLE

novità

LISCE

2 INCLUSIONI

## Brunella CROK Royal

COD. AE37QA

Crema morbida al cioccolato  
bianco con **inclusioni di pinoli**  
e di **biscotti al caramello.**



5 kg x 2



## Brunella Caramello salato

COD. AX43ND

Deliziosa **crema morbida**  
al caramello salato.



5 kg x 2



READY TO CRUMBLE

novità

GRAN MIX



# GRAN MIX

SEMI E CANDITI



## Gran Mix semi e canditi

Un esclusivo **Crumble Cacao** con **mix di semi tostati (sesamo, lino, grano saraceno, semi di chia), arancia e albicocca candita.**



2,5 KG  
X 2

CODICE: AE31AJ

READY TO

novità

CRUMBLE

## Ready to crumble COCCO

Goloso **crumble cocco**,  
con **polvere di cocco.**



2,5 KG  
X 2

CODICE: AE31AK



SENZA

novità

LATTOSIO



## Gusto yogurt lactose free

COD. AI70EA

Base completa per realizzare un **gelato al gusto yogurt senza lattosio**.

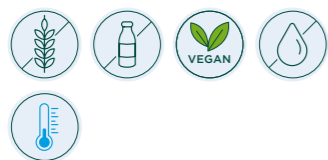


1,4 kg  
x 9

## FruttUP! Cocco W

COD. AI70EJ

Base completa **al cocco senza latte**.



1,5 kg  
x 9



PASTICCERIA

novità

FREDDA



## Easy dessert

Preparato in polvere di facilissimo impiego, ideale per la preparazione di semifreddi.

**Per dessert davvero easy!**



1 KG  
X 8

CODICE: AI70EK

AYMARA





novità

AYMARA

## Aymara fondente







1,9 kg x 9

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DX	AYMARA FONDEnte	1 sacchetto + 2,1 L acqua bollente	   



1,8 kg x 9


## Aymara nero

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DY	AYMARA NERO	1 sacchetto + 2,5 L acqua bollente	   

## Aymara bianco



1,6 kg x 9

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DZ	AYMARA BIANCO	1 sacchetto + 2,5 L acqua tiepida	  

AYMARA

novità

AYMARA



GELATO

novità

SOFT



**Soffice come  
una nuvola.**

**Scopri la nuova linea  
di basi in polvere  
per gelato soft.**

GELATO

novità

SOFT

## Soft fiordilatte

Base completa per realizzare  
un gelato soft **al fiordilatte**.



**2 kg x 6**

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70ED	SOFT FIORDILATTE	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente	

## Soft white vanilla

Base completa per realizzare un **gelato soft**  
alla **vaniglia**, dal colore bianco.



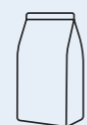
**2 kg x 6**

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70EF	SOFT WHITE VANILLA	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente	



# Soft gold vanilla

Base completa per realizzare un gelato soft alla vaniglia, dal colore giallo.



2 kg x 6

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70EE	SOFT GOLD VANILLA	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente	



# Soft chocolate taste

Base completa per realizzare un gelato soft al gusto di cioccolato.



2 kg x 6

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70EB	SOFT CHOCOLATE TASTE	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente	

# Soft yogurt tart

Base completa per realizzare un gelato soft allo yogurt, caratterizzato da una nota più acidula.



2 kg x 6

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70EG	SOFT YOGURT TART	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente	

# Soft caramel

Base completa per realizzare un gelato soft al caramello.



2 kg x 6

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70EC	SOFT CARAMEL	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente	



# Variegati

Martini Gelato offre una vasta gamma di **creme morbide da gelateria**, frutto della **decennale esperienza** di Unigrà nella lavorazione di prodotti dolciari, ed una gamma di **variegati alla frutta** che contiene **fino all' 80% di frutta in pezzi**.

- **LE BRUNELLE**  
LE BRUNELLE LISCE  
LE BRUNELLE CROK
- **VARIEGATI FRUTTA**
- **VARIEGATI CLASSICI**

# VARIEGATI LE BRUNELLE

LE BRUNELLE



LE BRUNELLE

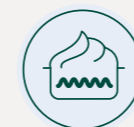
Dalla **consistenza morbida e cremosa** anche a temperature negative, disponibili sia nelle versioni lisce che con pezzi.

Le Brunelle sono il **prodotto versatile per eccellenza**, da utilizzare per tantissime preparazioni.

## UTILIZZO



Variegatura per torte gelato



Stratificazione e cremini



Variegatura per gelati



Topping per gelato tradizionale e soft



Decorazione per coni



Riempimento per praline

## LE BRUNELLE LISCE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
<b>NEW</b>				
AX43ND	<b>BRUNELLA CARMELLO SALATO</b>	Deliziosa crema morbida al caramello salato.	5 kg x 2 pz	
AX43IA	<b>BRUNELLA BIANCA</b>	Crema al gusto di cioccolato bianco.	5 kg x 1 pz	
AX43MC	<b>BRUNELLA FONDENTE</b>	Crema al gusto di cioccolato fondente.	5 kg x 2 pz	
AX43IG	<b>BRUNELLA GIANDUIA</b>	Crema alla nocciola al gusto gianduia.	5 kg x 1 pz	
AX43OB	<b>BRUNELLA GIANDUIA TOP</b>	Crema alla nocciola al gusto gianduia, con percentuale di nocciole più alta.	5 kg x 2 pz	
AX43MD	<b>BRUNELLA LATTE CACAO</b>	Crema al gusto di latte e cacao.	5 kg x 2 pz	
AX43NM	<b>BRUNELLA LATTE NOCCIOLA</b>	Crema al gusto di latte e nocciola.	5 kg x 2 pz	



**Guida all'applicazione**

Clicca e scopri come applicarle!



**Scopri il Brunellario**

Richiedilo al tuo agente di zona.



## LE BRUNELLE LISCE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AX43IB	BRUNELLA NOCCIOLA	Crema alla nocciola.	5 kg x 1 pz	
AX43OA	BRUNELLA NOCCIOLA TOP	Crema alla nocciola, con percentuale di nocciole più alta.	5 kg x 2 pz	
AX43AU	BRUNELLA NOCCIOCREAM	Crema alla nocciola e cacao.	5 kg x 1 pz	
AX43ME	BRUNELLA PISTACCHIO	Crema al pistacchio.	5 kg x 2 pz	

## LE BRUNELLE CROK

1 INCLUSIONE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
<b>NEW</b>				
AX43NE	BRUNELLA CROK FROLLINO VEG	Crema morbida alla gianduia con inclusioni di biscotto senza glutine.	5 kg x 2 pz	
<b>NEW</b>				
AE37PY	CROK SUEÑO	Crema morbida al gusto latte e nocciola con golose inclusioni di wafer.	5 kg x 2 pcs	
AE37PS	BRUNELLA CROK ARACHIDE SALATA	Crema di arachidi, con granella di arachide salata.	5 kg x 2 pz	
AX43MM	BRUNELLA CROK BISCOTTO NERO	Crema al gusto di cioccolato fondente, con inclusioni di biscotto nero al cacao.	5 kg x 2 pz	
AX43NC	BRUNELLA CROK CEREALI DI MAIS	Crema alla nocciola con inclusioni di cereali di mais.	5 kg x 2 pz	
AX43MY	BRUNELLA CROK CRISPIES	Crema al gusto di cioccolato al latte con riso soffiato.	5 kg x 2 pz	



## LE BRUNELLE CROK

1 INCLUSIONE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AX43NA	BRUNELLA CROK CRISPIES BIANCA	Crema al cioccolato bianco con riso soffiato.	5 kg x 2 pz	
AX43ML	BRUNELLA CROK SPECULOOS	Crema al gusto caramello con pezzi di biscotto alla cannella.	5 kg x 2 pz	
AX43MP	BRUNELLA CROK FROLLINO CACAO	Crema al gusto di cacao e nocciola, con inclusioni di frollino cacao.	5 kg x 2 pz	
AX43MQ	BRUNELLA CROK FROLLINO VANIGLIA	Crema alla nocciola con inclusioni di biscotto alla vaniglia.	5 kg x 2 pz	
AX43MX	BRUNELLA CROK PISTACCHIO	Crema al pistacchio con granella di pistacchio tostata.	5 kg x 2 pz	

## LE BRUNELLE CROK

2 INCLUSIONI

<b>NEW</b>				
AE37PW	BRUNELLA CROK PECAN FUSION	Crema morbida al caramello salato, con inclusioni di noci pecan e granella di biscotto.	5 kg x 2 pz	
<b>NEW</b>				
AE37PI	BRUNELLA CROK BERRY FUSION	Crema morbida al cioccolato fondente, con inclusioni di frutti di bosco e nibs di cacao.	5 kg x 2 pz	
<b>NEW</b>				
AE37QA	BRUNELLA CROK ROYAL	Crema morbida al cioccolato bianco con inclusioni di pinoli e di biscotti al caramello.	5 kg x 2 pz	
AE37PL	BRUNELLA CROK COCOWAFELLO	Crema al cioccolato bianco e mandorla con inclusioni di cocco rapè, wafer e mandorle tostate.	5 kg x 2 pz	
AX43NI	BRUNELLA CROK CONQUISTADOR	Crema alla nocciola con granella di wafer e di nocciole.	5 kg x 2 pz	

VARIEGATI  
**VARIEGATI  
FRUTTA**




































VARIEGATI FRUTTA



VARIEGATI FRUTTA

Un'aggrappamento perfetto al gelato e fino all' **80% di frutta in pezzi**.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ01AL	ALBICOCCA	Con il 50% di albicocche. Coloranti e aromi naturali.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AE	AMARENA	Con il 33% di amarene candite e il 17% di succo concentrato di amarene.	3 kg x 2 pz	   
AJ11AE			1,5 kg x 4 pz	  
AJ01AF	AMARENA RUBINO	Con il 33% di amarene candite e il 17% di succo concentrato di amarene. Colore più intenso.	3 kg x 2 pz	     
AJ01AO	ARANCIA	Con il 60% di arancia, contiene scorzette. Con aromi naturali.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AP	FICO	Con il 75% di fichi.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AB	FRAGOLA	Con il 55% di fragole. Con aromi e coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	     
AJ01AT	FRAGOLA DELUXE	Con il 20% di fragole semicandite ed il 18% di succo concentrato di fragola. Con coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AI	FRUTTI DI BOSCO	Con il 50% di frutti di bosco (ribes nero, mirtilli, more, lamponi e fragoline di bosco).	3 kg x 2 pz	     
AJ01AM	LAMPONE	Con il 60% di lamponi. Con aromi naturali.	3 kg x 2 pz	    



**Guida all'applicazione**

Clicca e scopri come applicarle!





CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ01AQ	LIME	Con il 25% di succo di lime ed il 22% di scorze di limone candite.	3 kg x 2 pz	
AJ01AN	MELAGRANA	Con l'80% di melagrana. Con coloranti e aromi naturali.	3 kg x 2 pz	
AJ01AV	MIRTILLO NERO	Con il 50% di mirtilli neri (di cui il 36% di mirtilli neri selvatici in pezzi). Con coloranti naturale.	3 kg x 2 pz	
AJ01AG	PERA	Con il 30% di pere candite e il 20% di purea di pere. Con antiossidante naturale (succo di ananas) e con coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	
AJ01AS	PASSION FRUIT	Con il 75% di passion fruit.	3 kg x 2 pz	
AJ01AC	PESCA	Con il 50% di pesca, in polpa e in pezzi. Con coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	
AJ01AU	SUMMER PARTY	Al gusto di frutta tropicale: con il 26% di mango alphonso e 34% ananas. Con coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	
AJ01AH	ZENZERO	Con il 28% di zenzero candito. Con aromi e coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	

# VARIEGATI CLASSICI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ01AX	ACERO	Con il 16% di sciroppo d'acero.	3 kg x 2 pz	
AJ01AJ	BLACK KISS	Con il 35% di liquirizia purissima. Utilizzabile anche come pasta aromatizzante.	2,8 kg x 2 pz	
AJ01AY	CAFFÈ COLOMBIA MONORIGINE	Con caffè monorigine Colombia 100% arabica.	3 kg x 2 pz	
AJ01AA	DULCE DE LECHE	Variegato adatto sia per il gelato che per la pasticceria.	3 kg x 2 pz	
AJ01AW	SALTED TOFFEE	Gusto mou, dove il dolce si sposa con la nota salata.	3 kg x 2 pz	
AJ01AK	SIGNOR STRUDEL	Con il 52% di mele, oltre a uvetta sultanina, pinoli e cannella.	3 kg x 2 pz	





# Paste aromatizzanti

Ingredienti di qualità si fondono in una proposta completa, per realizzare **preparazioni ricche di gusto**.

Martini Gelato offre un'ampia gamma di paste aromatizzanti, per coprire tutti i profili di gusto dei consumatori finali e **offrire un tocco di unicità al punto vendita**.










































- **DIAMANTE**  
NOCCIOLA  
PISTACCHIO  
ALTRA FRUTTA SECCA
- **PASTE FRUTTA**
- **PASTE CLASSICHE**

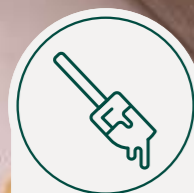
PASTE AROMATIZZANTI  
**DIAMANTE**



La gamma di paste specializzate nell'offerta di nocciole, pistacchi ed altra frutta secca.

**NOCCIOLA**

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AY00CE	<b>NOCCIOLA CORTESE</b>	Pasta di nocciole 100% italiane.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	     
AY00CB	<b>NOCCIOLA CREMOSA</b>	Pasta di nocciole, stabilizzata e aromatizzata.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	     
AY00BI			10 kg x 1 pz		
AY00CK	<b>NOCCIOLA CREMOSITA</b>	Pasta di nocciole, con aromi ed emulsionanti.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	     
AY00CJ	<b>NOCCIOLA INTENSA</b>	Pasta di nocciole con tostatura medio alta.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	     
AY00CN	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP</b>	Pasta con "Nocciole Piemonte IGP".	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	   
AY00CA	<b>NOCCIOLA ROBUSTA</b>	Pasta nocciola 100% italiana.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	     
AY00CF	<b>GREZZO NOCCIOLA</b>	Pesto di nocciole, per un gelato dalla struttura leggermente granulosa.	3 kg x 2 pz	Solo pesto: 100/120 g Con pasta: Pasta nocciola 80g + pesto 20/40g	     









**Guida all'applicazione**

Clicca e scopri come applicarle!







## PISTACCHIO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AY50BC	PISTACCHIO PURO	Pasta 100% pistacchio.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY50BH	PISTACCHIO PURO GREEN	Pasta pistacchio con colorante naturale.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY50BD	PISTACCHIO VERDE	Pasta pistacchio con colorante naturale.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY50BJ	PISTACCHIO VERDE MEDITERRANEO	Pasta pistacchio, per un gelato dal colore verde naturalmente deciso.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY50BE	GREZZO PISTACCHIO	Pesto di pistacchi, per un gelato dalla struttura leggermente granulosa.	3 kg x 2 pz	Solo pesto: 100/120 g Con pasta: Pasta pistacchio 80 g + Pesto 20/40 g	

## ARACHIDE SALATA

AE37PZ	ARACHIDE SALATA	Pasta arachide salata.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
--------	-----------------	------------------------	-------------	----------------------------	---

## MANDORLA

AE37PQ	MANDORLA AVORIO	Pasta mandorla.	3 kg x 2 pz	80 g per kg di miscela	
--------	-----------------	-----------------	-------------	------------------------	---



PASTE AROMATIZZANTI  
**PASTE FRUTTA**

PASTE FRUTTA



PASTE FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ00AM	ANANAS	Pasta con l'80% di ananas.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AI	BANANA	Pasta con il 75% di banana.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AJ	COCCO	Pasta ricca di cocco rapè, per un gelato dalla texture granulosa.	2,7 kg x 2 pz	90 g per kg di miscela	      
AJ00AC	FRAGOLA M	Con l'82% di fragole, ideale con il latte.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AB	FRAGOLA W	Con l'80% di fragole, ideale con acqua.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AN	FRUTTI DI BOSCO	Con il 80% di frutti di bosco.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AU	LAMPONE	Con il 50% di lamponi.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	     
AJ00AA	MANGO ALPHONSO	Con il 60% di purea di mango Alphonso.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AF	MELONE	Con il 50% di melone.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00BA	PASSION FRUIT	Con il 60% di purea passion fruit.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	     
AJ00AL	PESCA	Con il 75% di pesca.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      

PASTE AROMATIZZANTI

# PASTE CLASSICHE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACK	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ00BC	APPLE PIE	Pasta dal tipico gusto di torta di mele, con mele, cannella, burro, zucchero.	3 kg x 2 pz	70 g per kg di miscela	
AE37PR	ARACHIDE	Pasta 100% arachide, con tostatura decisa.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AJ00AP	BISCOTTO	Pasta al gusto di frollino con note vanigliate.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00AG	CAFFÈ	Realizzata con quasi il 40% di caffè solubile e macinato.	3 kg x 2 pz	30/50 g per kg di miscela	
AJ00AK	CARAMELLO	Pasta con aromi naturali e il 50% di caramello.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AE37BU	CREMA ANTICA	Pasta a base di latte, tuorli d'uovo e delicato aroma di scorza.	5 kg x 2 pz	100/150 g per miscela	
AE37BM	CREMA VANIGLIA	Pasta dall'aroma intenso di vaniglia e dal colore giallo crema.	2,5 kg x 2 pz	30/40 g per kg di miscela	
AE37BP	CREM CARAMEL	Pasta dal gusto crem caramel.	2,5 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AE37EC	CROCCANTINO AL RUM	Pasta per ricreare il sapore del croccante.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	


















































PASTE CLASSICHE



PASTE CLASSICHE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACK	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ00AV	FRENCH VANILLA	Pasta realizzata con bacche di vaniglia.	3 kg x 2 pz	20 g per kg di miscela	
AX43AZ	GIANDUJA	Pasta gianduja, con il 55% di nocciole.	5 kg x 1 pz	80/100 g per kg di miscela	
AX43AR	GIANDUJAMARA	Pasta gianduja, con il 75% di nocciole. Dal colore più deciso.	5 kg x 1 pz	80/100 g per kg di miscela	
AJ00AY	GUMMY BLUE	Pasta blu al gusto bubblegum.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00BE	GUMMY PINK	Pasta rosa al gusto bubblegum.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AE37EB	MALAGA	Con il 30% di uva sultanina e vino marsala.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AE37BQ	MANDORLA DOLCE	Pasta con mandorle tostate e zucchero.	2,5 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AJ00AD	MENTA	Pasta dal gusto intenso di menta.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00AE	MENTA BIANCA	Pasta al gusto intenso di menta, dal colore bianco.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00BB	MENTA GENTLE-GREEN	Pasta menta dal gusto delicato e dal colore tenue.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACK	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ00AR	PANNA COTTA	Pasta dal tipico gusto di panna cotta.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	    
AX60AH	PASTA CIOCCOLATO BIANCO	Pasta con il 21% di cioccolato bianco.	 3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	  
AE37DA	PIÙOVOVO	Per sostituire o integrare l'utilizzo di uova fresche.	 1,25 kg x 6 pz	100 g di Piùuovo equivalgono a 3 tuorli d'uovo + 50 g di zucchero	  
AJ00AS	TIRAMISÙ	Pasta realizzata con tuorlo d'uovo e mascarpone, dal gusto tipico di tiramisù. Senza alcool.	 3 kg x 2 pz	50/70 g per kg di miscela	   
AE37PK	TORRONCINO	Pasta con gli ingredienti caratteristici del torrone.	 2 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	  
AE37BK	VANIGLIA	Pasta vaniglia dal colore giallo chiaro.	 3,5 kg x 2 pz	30 g per kg di miscela	   
AJ00AH	VANIGLIA BOURBON	Pasta dal sapore intenso di vaniglia bourbon.	 3 kg x 2 pz	20 g per kg di miscela	     
AJ00AT	VANILLA SMART	Pasta realizzata con bacche di vaniglia per un gelato dal colore giallo tenue.	 3 kg x 2 pz	30 g per kg di miscela	    
AJ00AO	ZABAIONE	Pasta con tuorlo d'uovo e Marsala, per realizzare un gelato con una leggera nota alcolica.	 2,7 kg x 2 pz	70 g per kg di miscela	  
AJ00AX	ZUPPA INGLESE	Pasta dal tipico gusto di zuppa inglese.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	  





# Basi per realizzare il gelato

Martini gelato propone diverse gamme di basi e miscele per la realizzazione del gelato, tenendo in considerazione le esigenze di tutti!

**Potrai creare il gelato che preferisci**, partendo da diversi profili di gusto e caratteristiche.

- **BASI LIQUIDE PASTORIZZATE**
- **BASI IN POLVERE A DOSAGGIO**



## Guida all'applicazione

Clicca e scopri come applicarle!

**Base liquida pastorizzata**

**Base in polvere a dosaggio**

BASI PER REALIZZARE  
IL GELATO

# BASI LIQUIDE PASTORIZZATE

## PERCHÈ SCEGLIERE LE MISCELE LIQUIDE?



## STOCCAGGIO



Una volta aperto, tenere il prodotto in frigo e consumarlo entro 3/4 giorni.

Se tenuto a temperatura ambiente una volta aperto, consumarlo entro il giorno stesso.



## BASI 100% PLANT BASED










CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACK	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AV34EI	ORASÌ GELATO SOIA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Base soia senza zuccheri aggiunti, 100% plant based. Ideale per paste grasse.	1 L x 12	4 L per una vaschetta	
AV34EH	ORASÌ GELATO AVENA	Base avena 100% plant based, per un gelato genuinamente delizioso!	1 L x 12	4 L per una vaschetta	
AV34EK	ORASÌ GELATO GUSTO CARMELLO SALATO	Base avena pronta all'uso, al gusto di caramello salato. 100% plant based.	1 L x 12	4 L per una vaschetta	
AV34EJ	ORASÌ GELATO GUSTO BISCOTTO	Base avena pronta all'uso al gusto biscotto. 100% plant based.	1 L x 12	4 L per una vaschetta	

## BASI BIANCHE
















AV34ED	PASTORIZZATA BIANCA G.A	Base preparata con latte e panna per un gusto intenso e naturale.		1100 g + 100 g di panna 33% m.g + 100 g di latte intero	
AV34EL	BIANCO	Base per preparare un Fior di latte dal colore bianco e con una nota delicata di vaniglia.		3 L per una vaschetta	
AV34EM					
AV34DP	BIANCOPANNA	Base per preparare un corposo "Fior di panna" realizzato con latte e panna freschi.		3 L per una vaschetta	

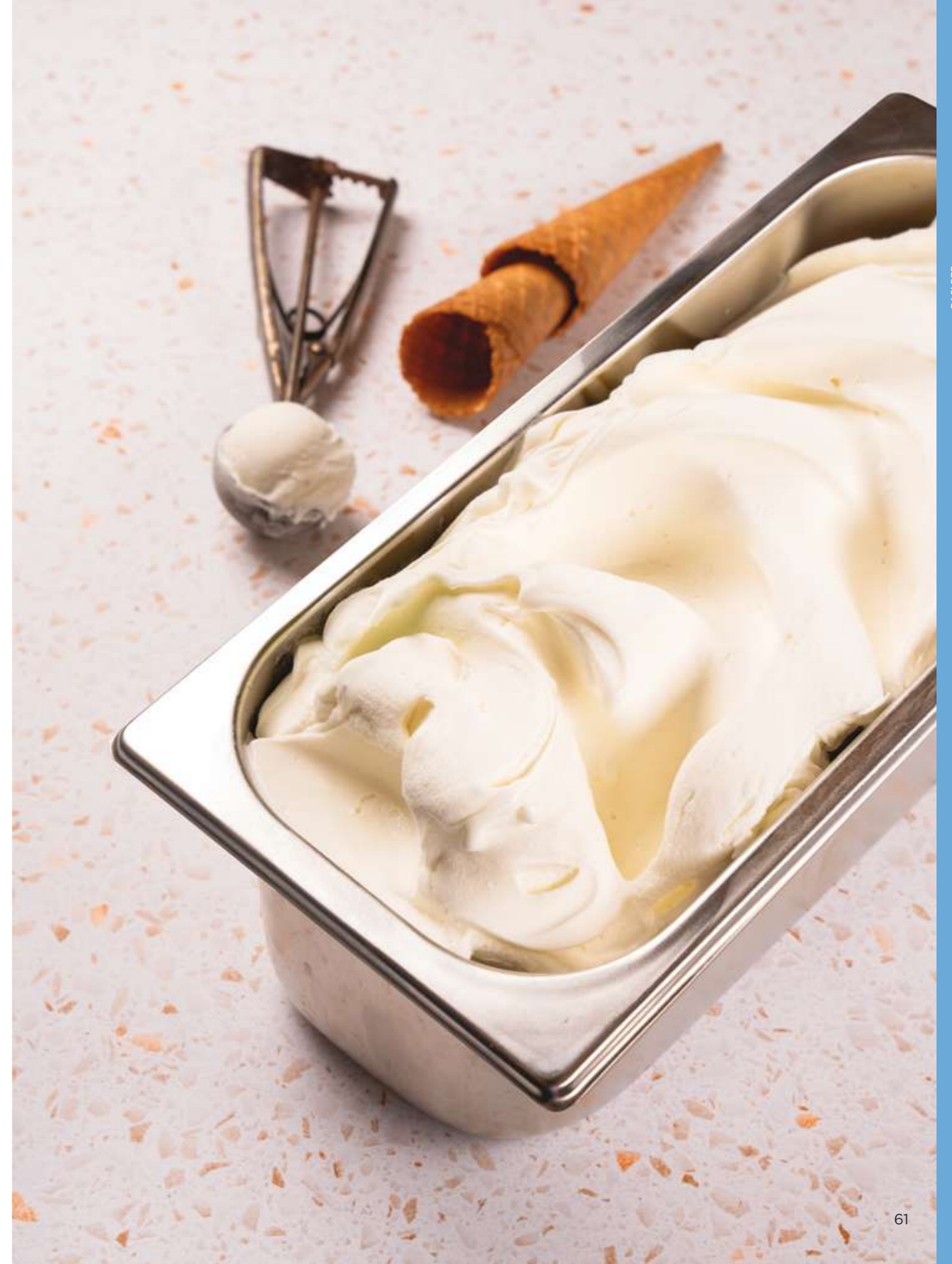


## BASI CLASSICHE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AV34AC	CACAO	Base per realizzare gelati al cioccolato.	1 L x 12 pz	3 L per una vaschetta	   
AV34AF	VANIGLIA	Base caratterizzata da un colore giallo tenue e dalla delicata nota di vaniglia.	1 L x 12 pz	3 L per una vaschetta	   

## BASI FRUTTA












AV34AE	BASE LIMONE	Base liquida per realizzare un gelato al limone.	1 L x 12 pz	Versare in una caraffa e mixare con cura.	  
AV34EG	EXTRAFRUTTA	Base già pastorizzato con zuccheri e neutri solubilizzati.	 5 L x 1 pz	1 L + 550 g di frutta	   
AV34AD	FRUTTA	Base per preparare sorbetti (gelato) alla frutta.	1 L x 12 pz	2 L + 1,1 kg di frutta fresca	     
AV34DD			 5 L x 1 pz		



BASI PER REALIZZARE  
IL GELATO

# BASI IN POLVERE A DOSAGGIO

## SMARTY






























CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DR	SMARTY NATURE	Base con aromi naturali, per realizzare un gelato senza processo di pastorizzazione.	2,5 kg x 6 pz	330 gr nel kg mix	   
AI70BM	SMARTY 450 G.A.	Base con grassi animali, per realizzare un gelato senza il processo di pastorizzazione.	2,5 kg x 6 pz	450 g di miscela + 900 g di acqua calda (50°) + 150 g di panna	  
AI70BN	SMARTY 500 G.V.	Base con grassi vegetali, per realizzare un gelato senza il processo di pastorizzazione.	2,5 kg x 6 pz	500 g di miscela + 1 L di acqua calda (50°)	  

## BIANCOLATTE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70XI	BIANCOLATTE 50	Base senza grassi per realizzare un gelato personalizzato gusto latte/panna.	2 kg x 6 pz	50 g per L di latte + 230/240 g di zucchero	   
AI70AE	BIANCOLATTE 50 S.A.	Base senza grassi e senza aromi, per realizzare un gelato personalizzato in grado di esaltare al massimo i vari gusti.	2 kg x 6 pz	50 g per L di latte + 230/240 g di zucchero	   
AI70XP	BIANCOLATTE 100	Base ricca di latte e suoi derivati, con grassi vegetali raffinati, per un gelato setoso e stabile, grazie all'equilibrio dei suoi ingredienti. gusto latte/panna.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	  



## BIANCOLATTE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70XZ	BIANCOLATTE 100 F.C.	Base con utilizzo sia a caldo che a freddo, con grassivegetali raffinati e proteine per un'eccellente overrun e stabilità in vetrina. Gusto panna.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	   
AI70XQ	BIANCOLATTE 100 S.A.	Base senza aromi con naturale gusto latte, grazie alla ricca presenza di latte e derivati. Eccellente setosità e stabilità del gelato.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	   
AI70AK	BIANCOLATTE 125 S.A.	Base senza aromi, con grassi vegetali raffinati e proteine del latte, dall'utilizzo a caldo, ideata e realizzata per posizionare il gelato a "montagna".	2 kg x 6 pz	125 g per L di latte + 250 g di zucchero	  
AI70XR	BIANCOLATTE 150	Base prebilanciata ricca di latte e grassi vegetali raffinati, per realizzare un gelato estremamente cremoso, adatto anche per essere posizionato "alto" in vaschetta. Gusto latte.	2 kg x 6 pz	150 g per L di latte + 225 g di zucchero + 50 g di panna	   
AI70AS	BIANCOLATTE 150 S.A.	Base prebilanciata ricca di latte e grassi vegetali raffinati, per realizzare un gelato estremamente cremoso, senza aromi per esaltare al massimo i vari gusti.	2 kg x 6 pz	150 g per L di latte + 200/220 g di zucchero	   
AI70YX	BIANCOLATTE 160 S.A.	Base prebilanciata, realizzata con ingredienti selezionati ed attentamente miscelati per un gelato dal gusto naturale grazie all'assenza di aromi e grassi vegetali.	2 kg x 6 pz	160 g per L di latte + 215 g di zucchero + 175 g di panna	   
AI70XO	BIANCOLATTE 250	Base ricca di latte e panna da utilizzare con solo aggiunta di acqua e zucchero, per ottenere un gelato cremoso dal gusto latte. E' possibile sostituire una parte di acqua col latte per ottenere un gelato ancora più cremoso e caldo al palato.	2 kg x 6 pz	250 g per L di acqua (per un gelato più cremoso sostituire 1/3 di acqua con latte) + 250/270 g di zucchero	    



## BIANCOLATTE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70BK	BIANCOLATTE 500	Base completa e bilanciata, con la sola aggiunta di acqua si realizza un gelato cremoso e caldo al palato dall'ottimo overrun. Gusto latte/panna.	10 kg x 2 pz	1 L di acqua + 500 g di base	
AI70AD	BIANCOLATTE PLUS	Base completa e bilanciata, con la sola aggiunta di acqua si realizza un gelato molto stabile in vetrina. Eccellente anche la spatolabilità. Gusto panna.	2,5 kg x 6 pz	330 g di Biancolatte Plus + 670 g di acqua	

## NATURE

AI70XK	NATURE 100	Base senza emulsionanti, per un overrun eccezionale, realizzata con soli ingredienti naturali.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 245 g di zucchero + 200 g di panna + 25 g di latte magro in polvere	
AI70YF	NATURE 150 S.A.	Base senza emulsionanti ed aromi, realizzata con soli ingredienti naturali per un gelato che esalta al massimo i vari gusti.	2 kg x 6 pz	150 g per L di latte + 245 g di zucchero + 215 g di panna	
AI70YC	NATURE FRUTTA	Base con soli ingredienti naturali ideale per realizzare sorbetti alla frutta.	2 kg x 6 pz	330 g di acqua non calda + 400 g di fragole + 170 g di zucchero + 100 g di prodotto	
AI70BF	BIANCA 50 N	Base naturale senza grassi vegetali, emulsionanti e aromi, caratterizzata dall'ottima esaltazione dei gusti e dalla stabilità in vetrina.	2 kg x 6 pz	1L di latte + zucchero 230/250 g + Base 50 g	
AI70AH	SUPERVEG	Base con farina di riso, burro di cacao e proteine vegetali per realizzare un gelato "vegano" dal gusto eccellente.	2 kg x 6 pz	200 g per L di acqua bollente + 230/250 g di zucchero + 100 g di olio di girasole	



## GOLD

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70YS	BASE GOLD 50 F.C.	Base senza grassi vegetali, ricca di latte in polvere con utilizzo sia a caldo che a freddo, gusto latte.	2 kg x 6 pz	50 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	
AI70AU	BASE GOLD 100 F.C.	Base col doppio utilizzo caldo/freddo, ricca di latte in polvere e con grassi vegetali raffinati. ottima cremosità. Gusto latte/panna.	2 kg x 6 pz	1000 g di latte + 225/245 g di zucchero + 100 g di base	

## SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



AI70CB	BIANCA ZERO	Base con stevia, senza zuccheri aggiunti, senza grassi, per realizzare eccellenti gelati alle creme.	0,85 kg x 10 pz	1 sacchetto + 2,7 kg di latte + 0,15 kg di panna fresca	
AI70BD	FEEL GOOD	Base completa con stevia, senza zuccheri aggiunti e con farina di riso per realizzare un cremosissimo gelato "vegano". Dall'eccellente mantenimento in vetrina.	1,5 kg x 6 pz	1 sacchetto + 2,3 kg di acqua bollente	

## SENZA LATTOSIO

AI70DQ	BASE 500 LACTOSE FREE	Base per realizzare un gelato senza lattosio. Ideale da bilanciare con paste aromatizzanti senza lattosio.	2 kg x 6 pz	500 gr per L di acqua	
--------	-----------------------	--	-------------	-----------------------	--



## GUSTO PANNA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70AI	BASE ARLECCHINO	Base con grassi vegetali raffinati per un gelato dal gusto latte/vaniglia caratterizzato da un'eccellente cremosità.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	
AI70AX	BASE AMABILE	Base estremamente setosa, che grazie all'equilibrio dei vari grassi utilizzati dona al gelato un'ottima tenuta in vetrina. Caratterizzato da una leggera nota vanigliata.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 245 g di zucchero	
AI70AF	FIOCCO DI PANNA	Base ricca di panna in polvere con utilizzo sia a caldo che a freddo, per realizzare un gelato dal gusto di panna fresca; ideale per fiordilatte.	2 kg x 6 pz	40 g per L di latte + 215/230 g di zucchero	
AI70YT	BASE NUVOLE	Base magra per un gelato dall'ottima cremosità grazie all'equilibrio dei vari zuccheri, senza grassi vegetali. Gusto latte/panna.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 200/230 g di zucchero	
AI70XV	SUPERLATTE 100	Base con grassi vegetali raffinati per un gelato dall'ottima spatolabilità. Gusto latte/panna.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 200/230 g di zucchero	
AI70YD	SUPERPANNA	Base senza grassi vegetali, ricca di panna in polvere per un gelato cremoso dall'ottimo overrun. Ideale anche per essere presentato alto in vaschetta. Gusto cuore di panna.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	

## NEUTRI

AR70AA	NEUTRO 5	Pura farina di semi di carruba per dare un'ottima struttura e consistenza al gelato.	0,8 kg x 6 pz	4-6 g di prodotto per L di latte + 250 g di zucchero	
AI70BY	NEUTRO 10	Miscela di emulsionanti ed addensanti utile per dare struttura al gelato e per rallentare lo sgocciolamento.	1 kg x 8 pz	10 g per 1 L di latte	
AI70BP	NEUTRO UNICO	Neutro con emulsionanti ed addensanti ideale sia per gelati alle creme che per sorbetti alla frutta.	0,8 kg x 8 pz	4/7 g per kg di miscela	



## MIGLIORATORI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AI70EI	ORASÌ GELATO +	Miglioratore di struttura per paste grasse.	0,8 kg x 3 pz	I dosaggi sono riportati nel prodotto.	
NEW					
AI70EH	FIBRA +	Miglioratore di struttura per gelati frutta e crema.	1 kg x 8 pz	10/30 g per Kg di miscela	
AI70XB	CREMOSO +	Integratore sia per gelati alle creme che per sorbetti alla frutta.	2 kg x 6 pz	30/50 g su latte/acqua	
AI70AB	PIÙ SOFT	Ideali 20/30 grammi in tutte le ricette in sostituzione dello zucchero, aumenta la spatolabilità del gelato, specialmente nel gelato al cacao o frutta secca.	3 kg x 6 pz	30/60 g per L di acqua o latte	
AI70BW	PIÙ STRONG	Integratore di grassi ed emulsionanti per migliorare la struttura del gelato.	1 kg x 8 pz	20/60 g per L di latte	
AI70AC	PIÙ SU	Ideale per sorbetti alla frutta ma anche per le creme, rallenta lo sgocciolamento e migliora la struttura.	2,5 kg x 6 pz	30/60 g per L di acqua o latte in sostituzione dello zucchero	
AI70YB	PROTEINA +	Integratore di proteine e maltodestrine specifico per gelati al latte, per mantenere più a lungo la setosità del gelato.	1 kg x 6 pz	30/50 g per L di miscela	



## INSAPORITORI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CW	LIMONE 50	Mix con aromi naturali di limone per ricreare il caratteristico gusto e acidità del limone.	1 kg x 8 pz	350 g di zucchero + 50 g FRUTTA 50 CREM + 50 g LIMONE 50 + 1 L d'acqua	
AI70DJ	LIMONE 50 S	Mix stabilizzato ricco di succo di limone con aromi naturali per ricreare il caratteristico gusto e acidità del limone.	1 kg x 8 pz	1 L di acqua + 375 g di zucchero + 25 g di destrosio + 50 g di miscela	
AI70BU	MASCARPONE 30	Mix in polvere per dare al gelato il caratteristico gusto del mascarpone.	1 kg x 8 pz	30 g per kg di miscela	
AI70BR	QUARK 50	Mix in polvere per conferire al gelato il gusto acidulo del formaggio fresco quark. Ideale per fare il gusto cheesecake.	1 kg x 8 pz	50 g per kg di miscela	
AI70BQ	SAPORDIPANNA	Mix in polvere al gusto di panna fresca. Ideale aggiunto a freddo per fiordilatte e variegati su base bianca.	1 kg x 8 pz	15/30 g per kg di miscela	

## YOGURT

AI70BZ	YOGURT 40	Mix ricco di yogurt, per ricreare il gusto dello yogurt intero.	1 kg x 8 pz	40/50 g per kg di miscela	
AI70DL	YOGURT 40 MASTER	Mix ricco di yogurt, dalla nota più acidula.	1 kg x 8 pz	40 g per kg di miscela	
AI70DK	YOGURT 40 PLUS	Mix con yogurt in polvere per ricreare il caratteristico gusto acidulo dello yogurt fresco.	1 kg x 8 pz	40 g per kg di miscela	



## GUSTI FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70XJ	FRUTTA 50	Base senza grassi da utilizzare a freddo per preparare deliziosi e cremosissimi sorbetti di frutta.	2 kg x 6 pz	325 g di acqua non calda + 30 g di prodotto + 210 g di zucchero + 35 g di pasta fragola + 400 g di fragole fresche	
AI70YQ	FRUTTA 50 CREAM	Base con grassi vegetali raffinati per preparare sorbetti alla frutta con una eccezionale cremosità e spatolabilità.	2 kg x 6 pz	50 g di prodotto + 300 g di zucchero + 1 L d'acqua + 100 g di pasta	
AI70BG	FRUTTA 50 N	Base naturale per realizzare degli ottimi sorbetti di frutta senza grassi vegetali, emulsionanti e aromi, caratterizzata dall'ottima esaltazione dei gusti e dalla stabilità in vetrina.	2 kg x 6 pz	1 Kg di acqua + 300 g di zucchero + 100 g di pasta + 50 g di base	
AI70AV	MIX FRUTTA N	Base ad hoc per ottenere gusti con alta percentuale di frutta sorbettati e stabili.	1,08 kg x 12 pz	920 g di acqua + 1080 g di prodotto + 2000 g di fragole	
AI70YC	NATURE FRUTTA	Base con soli ingredienti naturali ideale per realizzare sorbetti alla frutta.	2 kg x 6 pz	330 g di acqua non calda + 400 g di fragole + 170 g di zucchero + 100 g di prodotto	
AI70AZ	STABILFRUTTA	Mix per realizzare sorbetti che anche grazie all'apporto dei grassi vegetali raffinati danno un'eccellente stabilità.	1,1 kg x 12 pz	Acqua 1300 g + base 1100 g + frutta (fragole 1650 g)	

## AYMARA

AI70BI	AYMARA UNIVERSAL	Base universale per utilizzare tutti i tipi di cioccolato nelle varie percentuali di derivati del cacao per esaltare le caratteristiche proprie di ognuno.	1,55 kg x 10 pz	2,7 L di acqua bollente + 1 busta di prodotto + 1 Kg di dischi Ariba	
--------	------------------	--	-----------------	--	--



# Aymara, cioccolato/ cacao puro

L'esperienza di Martini Cioccolato ispira e si unisce ai prodotti Martini Gelato, per garantire come risultato un gelato al cioccolato di altissima qualità.

- AYMARA
- CIOCCOLATO/CACAO PURO

AYMARA,  
CIOCCOLATO/CACAO PURO

**AYMARA**



## La linea Aymara

Una linea dedicata al cioccolato,  
pronta all'uso!

Dall'esperienza di Martini Cioccolato nella produzione e lavorazione del cioccolato, nasce la **linea dedicata ai professionisti della gelateria**. Aymara è la gamma di **basi in polvere complete per la realizzazione di gelati al cioccolato**. Esperienza nel processo produttivo e qualità degli ingredienti selezionati sono la ricetta per una gamma con profili di gusto sorprendenti.

### UTILIZZO



+



+



Acqua Bollente

Mantecatore



**Guida all'applicazione**



Clicca e scopri come applicarle!



## AYMARA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
<b>NEW</b>					
AI70DY	AYMARA NERO	Base completa dall'intenso gusto di cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	 
<b>NEW</b>					
AI70DX	AYMARA FONDENTE	Base completa per un delizioso cioccolato fondente.	1,9 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,1 L di acqua bollente	 
<b>NEW</b>					
AI70DZ	AYMARA BIANCO	Base completa al cioccolato bianco.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua tiepida	
AI70DB	AYMARA TUTTO EXTRANERO	Base completa senza latte e derivati, caratterizzato dall'intenso gusto di cioccolato e dal marcato colore scuro.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	 
AI70DF	AYMARA TUTTO FONDENTE	Base completa senza latte e derivati, per realizzare uno squisito gelato al cioccolato fondente.	1,9 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,1 L di acqua bollente	 
AI70DT	AYMARA GREZZO AL LATTE	Base completa per realizzare un cioccolato al latte con inclusioni di granelle di cacao.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70CX	AYMARA TUTTO CACAO	Base completa per realizzare un ottimo e cremoso gelato al cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	 
AI70CZ	AYMARA FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP	Base completa con "cioccolato di modica IGP" per un gelato dalla tipica texture grezza.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,2 L di acqua bollente	 
AI70DE	AYMARA SANTO DOMINGO	Base completa senza latte e derivati per realizzare un fantastico gelato al cioccolato fondente monorigine Santo Domingo.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,2 L di acqua bollente	 
AI70CY	AYMARA SANTO DOMINGO AL LATTE	Base completa per realizzare un cremosissimo "cioccolato al latte" con cacao 100% Santo Domingo.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	 



## AYMARA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DA	AYMARA TUTTO CIOCCOLATO BIANCO	Base completa ricca di cioccolato in polvere per un gelato dal gusto avvolgente e dall'eccezionale cremosità. Adatto alle variegature sia crema che frutta.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	  

## KIT AYMARA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AK00GM	KIT AYMARA FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP	Kit composto da: 7 sacchetti di Aymara fondente grezzo con "cioccolato di Modica IGP" e 1 barattolo di stracciatella fondente con "cioccolato di Modica IGP"	14 kg x 1 pz	 
AK00GC	KIT AYMARA FONDENTE	Kit composto da: 6 secchielli di Ciocogel, 6 sacchetti di Aymara dischi fondenti 72% e 2 sacchetti di Ariba cacao 20/22 rosso.	17 kg x 1 pz	 

**SENZA LATTOSIO**

















































CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DP	AYMARA CIOCCOLATTE LACTOSE FREE	Base completa per realizzare un gelato al cioccolato al latte senza lattosio.	1,7 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,3 L di acqua bollente	 

**Martini**  
CIOCCOLATO

AYMARA,  
CIOCCOLATO/CACAO PURO

# CIOCCOLATO/ CACAO PURO

























## CACAO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AR48WN	ARIBA CACAO 10/12	Cacao con il 10/12% di materia grassa.	1 kg x 9 pz	       
AR48WR	ARIBA CACAO 10/12 NATURALE	Cacao con il 10/12% di materia grassa, non potassato dal colore marrone dorato.	1 kg x 9 pz	       
AR48WP	ARIBA CACAO 10/12 SANTO DOMINGO	Cacao monorigine con il 10/12% di materia grassa, dal colore marrone chiaro.	1 kg x 9 pz	       
AR48WQ	ARIBA CACAO 20/22 ROSSO	Cacao con il 20/22% di materia grassa, dal colore marrone rosso.	1 kg x 9 pz	       
AR48WL	ARIBA CACAO 22/24	Cacao con il 22/24% di materia grassa.	1 kg x 9 pz	       
AR48WO	ARIBA CACAO 22/24 BRUNO	Cacao con il 22/24% di materia grassa, dal colore marrone caldo.	1 kg x 9 pz	       







## CIOCCOLATO IN DISCHI



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AQ49ZE	ARIBA FARACAO CIOCCOLATO FONDATE D'ORIGINE MADAGASCAR	Ciocolato fondente monorigine Madagascar. Con il 78% di cacao.	5 kg x 2 pz	   
AQ49ZA	ARIBA WATA CAO CIOCCOLATO FONDATE D'ORIGINE GHANA	Ciocolato fondente monorigine Ghana. Con il 70% di cacao.	5 kg x 2 pz	   
AQ49IW	ARIBA FONDATE 72 DISCHI	Ciocolato fondente con il 72% di cacao e il 38/40% di materia grassa.	5 kg x 2 pz	   
AQ49UU	ARIBA FONDATE 60 DISCHI	Ciocolato fondente con il 60% di cacao e il 38/40 di materia grassa.	5 kg x 2 pz	   
AQ49DD			10 kg x 1 pz	
AQ70AB	AYMARA FONDATE 70 DISCHI	Ciocolato fondente 70% con 39/41% di materia grassa.	10 kg x 1 pz	  
AQ49UV	ARIBA LATTE 34/36 DISCHI	Ciocolato al latte con il 34/36% di materia grassa. Con 20% di latte.	5 kg x 2 pz	 
AQ49IQ	ARIBA BIANCO 36/38 DISCHI	Ciocolato bianco con il 36/38% di materia grassa. Con 22% di latte.	5 kg x 2 pz	 

## CIOCCOLATO IN GOCCE

AX49EI	CENTRAMERICA FONDATE GOCCE 1000/HG	Semilavorato al 16% di cacao.	10 kg x 1 pz	   
--------	------------------------------------	-------------------------------	--------------	---



## **Basi pronte all'uso**

Basi in polvere complete, pronte all'uso in pochissimi passaggi. Martini Gelato ti offre la possibilità di creare gelati d'eccellenza in pochi e semplici passaggi.

- **FRUTTUP! E CENTRIFUGATI**
- **FRUTTA**
- **AYMARA**
- **CLASSICHE**

VEGAN FRIENDLY!

\*

BASI PRONTE ALL'USO

# FRUTTUP! E CENTRIFUGATI

\* Eccetto AI70CG



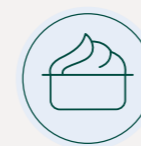
FRUTTUP!

CENTRIFUGATI

Una linea di basi complete in polvere, estremamente versatile. Adatta per la realizzazione gelati artigianali, gelati soft e granite, con pochi e semplici passaggi.

La linea Fruttup è interamente dedicata all'offerta «frutta» ed i Centrifugati sono il perfetto mix di frutta, verdure e spezie...attentamente uniti per valorizzare le proprietà benefiche e nutrizionali di ogni ingrediente.

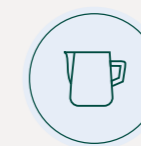
## UTILIZZO



Per gelato artigianale



+

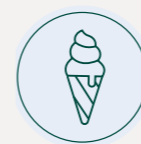


Acqua a temperatura ambiente

+



Mantecatore



Per gelato soft



+



Acqua a temperatura ambiente

+



Macchina gelato soft

DOSAGGI A PAG.110



Per granite



+



Acqua a temperatura ambiente

+



Granitore

DOSAGGI A PAG.97



Guida all'applicazione

Clicca e scopri come applicarle!





**FRUTTUP!**

CODICE	PRODOTTO		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
<b>NEW</b>				
AI70EJ	FRUTTUP! COCCO W	1,5 x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua	
AI70CJ	FRUTTUP! ANANAS	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CI	FRUTTUP! ANGURIA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CH	FRUTTUP! BANANA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 1,4 L di acqua + 1,4 L di latte	
AI70CG	FRUTTUP! COCCO	1,3 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3 L di latte	
AI70CQ	FRUTTUP! FRAGOLA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CS	FRUTTUP! FRUTTI DI BOSCO	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CU	FRUTTUP! LAMPONE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CP	FRUTTUP! LIME	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CO	FRUTTUP! LIMONE	1,35 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	



**FRUTTUP!**

CODICE	PRODOTTO		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CN	FRUTTUP! MANGO	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CM	FRUTTUP! MELA VERDE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CL	FRUTTUP! MELONE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CT	FRUTTUP! PESCA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CK	FRUTTUP! PASSION FRUIT	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CR	FRUTTUP! POMPELMO ROSA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	
AI70CV	FRUTTUP! AL GUSTO UVA FRAGOLA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	



## CENTRIFUGATI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CD	DETOX	Base completa dal gusto mela verde, zenzero, ananas, finocchio.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua tiepida	
AI70CE	ENERGY	Base completa dal gusto anguria, basilico, mango, lime.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua tiepida	
AI70CF	EXOTIC	Base completa dal gusto mango, ananas, passion fruit e curcuma.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua tiepida	

## BASI PRONTE ALL'USO

# FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70BS	FRUTTA ZERO	Base completa con stevia, senza zuccheri aggiunti per preparare ottimi sorbetti con tanta frutta.	1,05 kg x 8 pz	Acqua 1 kg + base 1.050 g + fragole 2.000 g	
AI70CC	GRANCOCCO	Base completa con 19% di cocco.	1,3 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3 L di latte	
AI70XN	GRANLIMONE	Base completa sorbetto al limone.	1,25 kg x 12 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua	

## SENZA LATTOSIO

NEW					
AI70EA	GUSTO YOGURT LACTOSE FREE	Base completa per realizzare un gelato al gusto yogurt.	1,4 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L acqua (20°)	
AI70DN	BASE COMPLETA LACTOSE FREE	Base completa per realizzare un gelato senza lattosio. Ideale per gusti bianchi, variegati o stracciatelle senza lattosio.	1,5 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua calda (50°)	

BASI PRONTE ALL'USO

# AYMARA



## GUSTI SOPRENDENTI

Aymara è la gamma di basi in polvere complete

Per la realizzazione di gelati al cioccolato. Esperienza nel processo produttivo e qualità degli ingredienti selezionati sono la ricetta per una gamma con profili di gusto sorprendenti!

## UTILIZZO



Acqua Bollente



Mantecatore

## AYMARA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
<b>NEW</b>					
AI70DY	AYMARA NERO	Base completa dall'intenso gusto di cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
<b>NEW</b>					
AI70DX	AYMARA FONDENTE	Base completa per un delizioso cioccolato fondente.	1,9 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,1 L di acqua bollente	
<b>NEW</b>					
AI70DZ	AYMARA BIANCO	Base completa al cioccolato bianco.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua tiepida	
AI70DB	AYMARA TUTTO EXTRANERO	Base completa senza latte e derivati, caratterizzato dall'intenso gusto di cioccolato e dal marcato colore scuro.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70DT	AYMARA GREZZO AL LATTE	Base completa per realizzare un cioccolato al latte con inclusioni di granelle di cacao.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70DF	AYMARA TUTTO FONDENTE	Base completa senza latte e derivati, per realizzare uno squisito gelato al cioccolato fondente.	1,9 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,1 L di acqua bollente	
AI70CX	AYMARA TUTTO CACAO	Base completa per realizzare un ottimo e cremoso gelato al cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	



Guida all'applicazione

Clicca e scopri come applicarle!





## AYMARA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CZ	AYMARA FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP	Base completa con "cioccolato di modica IGP" per un gelato dalla tipica texture grezza.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,2 L di acqua bollente	 
AI70DE	AYMARA SANTO DOMINGO	Base completa senza latte e derivati per realizzare un fantastico gelato al cioccolato fondente monorigine Santo Domingo.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,2 L di acqua bollente	 
AI70CY	AYMARA SANTO DOMINGO AL LATTE	Base completa per realizzare un cremosissimo "cioccolato al latte" con cacao 100% Santo Domingo.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	  
AI70DA	AYMARA TUTTO CIOCCOLATO BIANCO	Base completa ricca di cioccolato in polvere per un gelato dal gusto avvolgente e dall'eccezionale cremosità. Adatto alle variegature sia crema che frutta.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	  



## KIT AYMARA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AK00GM	KIT AYMARA FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP	Kit composto da: 7 sacchetti di Aymara fondente grezzo con "cioccolato di Modica IGP" e 1 barattolo di stracciatella fondente con "cioccolato di Modica IGP".	14 kg x 1 pz	 
AK00GC	KIT AYMARA FONDENTE	Kit composto da: 6 secchielli di Ciocogel, 6 sacchetti di Aymara dischi fondenti 72% e 2 sacchetti di Arica cacao 20/22 rosso.	17 kg x 1 pz	 

**SENZA LATTOSIO**

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DP	AYMARA CIOCCOLATE LACTOSE FREE	Base completa per realizzare un gelato al cioccolato al latte senza lattosio.	1,7 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,3 L di acqua bollente	 

## BASI PRONTE ALL'USO

# CLASSICHE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DH	BLANCO	Base completa al gusto di cioccolato bianco.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	 
AI70DI	CAFFÈ COLOMBIA MONORIGINE	Base completa per un gelato al Caffè Monorigine Colombia cultivar arabica 100% perfetto l'abbinamento col "variegato Caffè Colombia Monorigine".	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3 L di latte caldo	 
AI70AG	CARAMELLO AL BURRO SALATO	Base completa senza grassi vegetali per realizzare un gelato dal gusto di caramello al burro salato.	1,25 kg x 12 pz	1 sacchetto + 3 L di latte bollente	  
AI70DG	CHEESECAKE	Con la sola aggiunta di acqua bollente e zucchero per realizzare un gelato dal gusto caratteristico.	1,2 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente + 250 g di zucchero	 
AI70DM	LIQUIRIZIA NERA	Base completa con pura liquirizia, caratterizzata dal gusto intenso e dal colore nero. Ideale abbinamento con "Black Kiss".	1,6 kg x 5 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua calda	  
AE70XW	TUTTO BLU	Base completa al gusto panna caratterizzata dal colore azzurro.	1,15 kg x 10 pz	1 sacchetto + 3 L di latte caldo	 

## YOGURT

AI70XY	TUTTO YOGURT	Mix in polvere ricco di yogurt, senza grassi vegetali, utilizzo a freddo con solo aggiunta di latte.	1 kg x 12 pz	1 sacchetto + 3 L di latte freddo	 
--------	--------------	--	--------------	-----------------------------------	------



# Coperture e stracciatelle

Dall'esperienza nella produzione e lavorazione del cioccolato, nasce anche la linea Martini Gelato di Coperture e Stracciatelle.

Per realizzare facilmente coperture e stracciatelle, con un irresistibile strato croccante!



## Guida all'applicazione

Clicca e scopri come applicarle!

Coperture

Stracciatelle

## UTILIZZO



Stracciatelle



Copertura coni



Copertura stecchi

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE37PO	STRACCIATELLA FONDENTE CON "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"	Con cioccolato di Modica IGP per un gelato dall'effetto croccante.	1,4 kg x 4 pz	
AX43AG	STRACCIATELLA SUPERIOR FONDENTE	Con il 64% di cioccolato.	5 kg x 1 pz	
AX43BP	STRACCIATELLA SUPERIOR FONDENTE PIÙ	Copertura Stracciatella fondente.	5 kg x 1 pz	
AX43AF	STRACCIATELLA	Dal gusto di cioccolato con il 15% di cacao.	5 kg x 1 pz	
AX43BO	STRACCIATELLA AL LATTE	Dal gusto cioccolato al latte.	5 kg x 1 pz	
AX43AH	STRACCIATELLA SUPERIOR BIANCA	Dal gusto delicato di cioccolato bianco, con il 65% di cioccolato.	5 kg x 1 pz	
AX43AQ	STRACCIATELLA FLUIDA	Stracciatella formulata ad hoc per evitare quanto più possibile il fenomeno della separazione.	5 kg x 1 pz	



## RICOPERTURA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AX43AS	PINGUINI FONDENTE	Dal gusto intenso di cioccolato fondente, ideale per ricoprire il gelato.	5 kg x 1 pz	
AX43AT			10 kg x 1 pz	
AX43HD	PINGUINI FRAGOLA	Copertura al gusto fragola.	3 kg x 2 pz	
AX43HE	PINGUINI LIMONE	Copertura al gusto di limone.	3 kg x 2 pz	
AX43HF	PINGUINI PISTACCHIO	Copertura al gusto di pistacchio.	3 kg x 2 pz	

## CIOCCOLATO PER COPERTURA

AQ70AZ	AYMARA CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE	Copertura di cioccolato fondente cacao 60%.	2,5 kg x 4 pz	
--------	---	---	---------------	--



# Creme fredde granite cioccolata calda

Non solo gelateria artigianale, Martini Gelato ti permette di ampliare la tua offerta anche con **granite e creme fredde al caffè**. Per quando fa più freddo una proposta di **cioccolata calda pronta in pochissimi e veloci passaggi**.

- **CREME FREDE**
- **GRANITE**  
NEUTRO  
FRUTTUP!  
CENTRIFUGATI  
AYMARA!
- **GOLDENCIOC**

CREME FREDDE, GRANITE  
E CIOCCOLATA CALDA

# CREME FREDDE


## SORB'OLÈ

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AV30KC	SORB'OLÈ CAFFÈ	Prodotto pronto in brik UHT per un delizioso sorbetto al caffè.	1 L x 12 pz	 
<b>CREMA AL CAFFÈ</b>				
AI70CA	CREMA CAFFÈ	Base in polvere per realizzare un sorbetto alla crema caffè.	 1,1 Kg x 12 pz	

CREME FREDDE, GRANITE  
E CIOCCOLATA CALDA

# GRANITE

## NEUTRO

CODICE	PRODOTTO		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DO	GRANITA NEUTRA	2,5 kg x 6 pz	150 gr per L di acqua	    

## FRUTTUP!

AI70CJ	FRUTTUP! ANANAS	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	     
AI70CI	FRUTTUP! ANGIURIA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	     
AI70CH	FRUTTUP! BANANA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	     
AI70CG	FRUTTUP! COCCO	1,3 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di latte	    
AI70CQ	FRUTTUP! FRAGOLA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	     
AI70CS	FRUTTUP! FRUTTI DI BOSCO	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	     
AI70CU	FRUTTUP! LAMPONE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	    



## FRUTTUP!

CODICE	PRODOTTO		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CP	FRUTTUP! LIME	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	
AI70CO	FRUTTUP! LIMONE	1,35 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	
AI70CN	FRUTTUP! MANGO	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	
AI70CM	FRUTTUP! MELA VERDE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	
AI70CL	FRUTTUP! MELONE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	
AI70CT	FRUTTUP! PESCA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	
AI70CK	FRUTTUP! PASSION FRUIT	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	
AI70CR	FRUTTUP! POMPELMO ROSA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	
AI70CV	FRUTTUP! AL GUSTO UVA FRAGOLA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	



## CENTRIFUGATI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CD	DETOX	Base completa dal gusto mela verde, zenzero, ananas, finocchio.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	
AI70CE	ENERGY	Base completa dal gusto anguria, basilico, mango, lime.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	
AI70CF	EXOTIC	Base completa dal gusto mango, ananas, passion fruit e curcuma.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	

## AYMARA

AI70DB	AYMARA TUTTO EXTRANERO	Base completa senza latte e derivati, caratterizzato dall'intenso gusto di cioccolato e dal marcato colore scuro.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto (1,8 Kg) + 2 L di acqua bollente  <i>miscelare bene</i>  + 1,5 L di acqua  <i>Raffreddare e mettere nel granitore</i>	
--------	------------------------------	---	------------------	--	--

CREME FREDDE, GRANITE  
E CIOCCOLATA CALDA

# GOLDEN CIOC

## CIOCCOLATA CALDA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AV31AA	GOLDEN CIOC	Prodotto pronto in brik UHT per preparare una vellutata cioccolata in tazza.	1 L x 12 pz	   

## SUGGERIMENTI DI PREPARAZIONE:



+



Lancia della  
macchina caffè

OPPURE










Puoi usare microonde  
o cioccolatiera

MASTER  
*Martini*

## SUGGERIMENTI PER LA DECORAZIONE



## PANNE UHT

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE40UB	PANNA UHT 35%	Panna UHT a lunga conservazione per produzioni di pasticceria e cucina. Materia grassa 35%.	1 L x 12 pz	  
AE40UD	PANNA UHT 38%	Panna UHT a lunga conservazione per produzioni di pasticceria e cucina. Materia grassa 38%.	1 L x 12 pz	  



# Gelato soft

Non solo gelateria artigianale.  
Martini Gelato propone dei prodotti  
che possono essere utilizzati anche  
per realizzare un gustosissimo gelato soft.

- **BASI LIQUIDE PASTORIZZATE**  
CLASSICHE  
YOGURT
- **BASI IN POLVERE COMPLETE**  
CLASSICHE  
FRUTTUP!  
CENTRIFUGATI  
YOGURT



## Guida all'applicazione

Clicca e scopri come applicarle!

Base liquida pastorizzata

Base in polvere completa

GELATO SOFT

# BASI LIQUIDE PASTORIZZATE

## PERCHÈ SCEGLIERE LE MISCELE LIQUIDE?



### STOCCAGGIO



Una volta aperto, tenere il prodotto in frigo e consumarlo entro 3/4 giorni.

Se tenuto a temperatura ambiente una volta aperto, consumarlo entro il giorno stesso.

BASI LIQUIDE



PASTORIZZATE

## CLASSICHE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACK	CARATTERISTICHE TECNICHE
AV34EL	BIANCO	Base per preparare un Fior di latte dal colore bianco e con una nota delicata di vaniglia.	 1 L x 12 pz	
AV34EM			 5 L x 1 pz	
AV34DP	BIANCOPANNA	Base per preparare un corposo "Fior di panna" realizzato con latte e panna freschi.	 5 L x 1 pz	
AV30NI	SOFT&SHAKE	Base bianca con un profilo di gusto al latte. Ideale per milkshake e gelato soft.	 5 L x 1 pz	
AV34AC	CACAO	Base per realizzare gelati al cioccolato.	 1 L x 12 pz	
AV34AF	VANIGLIA	Base caratterizzata da un colore giallo tenue e dalla delicata nota di vaniglia.	 1 L x 12 pz	

## YOGURT

AV34DT	YOGURT SOFT	Base per preparare un gelato soft allo yogurt.	 5 L x 1 pz	
--------	-------------	--	----------------	--



**BASI 100% PLANT BASED**

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACK	CARATTERISTICHE TECNICHE
AV34EI	ORASÌ GELATO SOIA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Base soia senza zuccheri aggiunti, 100% plant based. Ideale per paste grasse.	1 L x 12 pz	
AV34EH	ORASÌ GELATO AVENA	Base avena 100% plant based, per un gelato genuinamente delizioso!	1 L x 12 pz	
AV34EK	ORASÌ GELATO GUSTO CARAMELLO SALATO	Base avena ready to use al gusto di caramello salato. 100% plant based.	1 L x 12 pz	
AV34EJ	ORASÌ GELATO GUSTO BISCOTTO	Base avena ready to use al gusto biscotto. 100% plant based.	1 L x 12 pz	



GELATO SOFT  
**BASI IN POLVERE  
COMPLETE**



**FACILI DA PREPARARE**



Versa l'acqua  
nella caraffa



Versa la miscela  
nell'acqua e frulla  
con il mixer
















































Versa la miscela  
ottenuta nella  
macchina  
per gelato soft

BASI IN POLVERE



COMPLETE

**CLASSICHE**

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
<b>NEW</b> AI70ED	<b>SOFT FIORDILATTE</b>	Base completa per realizzare un gelato soft al fiordilatte.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	    
<b>NEW</b> AI70EF	<b>SOFT WHITE VANILLA</b>	Base completa per realizzare un gelato soft alla vaniglia, dal colore bianco.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	    
<b>NEW</b> AI70EE	<b>SOFT GOLD VANILLA</b>	Base completa per realizzare un gelato soft alla vaniglia, dal colore giallo.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	    
<b>NEW</b> AI70EB	<b>SOFT CHOCOLATE TASTE</b>	Base completa per realizzare un gelato soft al gusto di cioccolato.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	    
<b>NEW</b> AI70EC	<b>SOFT CAMEL</b>	Base completa per realizzare un gelato soft al caramello.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	    
<b>NEW</b> AI70EG	<b>SOFT YOGURT TART</b>	Base completa per realizzare un gelato soft allo yogurt, caratterizzato da una nota più acidula.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	    
AI70AG	<b>CAMELLO AL BURRO SALATO</b>	Base completa senza grassi vegetali per realizzare un gelato dal gusto di caramello al burro salato.	1,25 kg x 12 pz	1 sacchetto + 3,7/4 L di latte caldo	   
AI70SC	<b>CIOCOLATO</b>	Con la sola aggiunta di acqua per fare un delizioso gelato soft al cioccolato.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 L di acqua	  
AE70XW	<b>TUTTO BLU</b>	Base completa al gusto panna caratterizzata dal colore azzurro.	1,15 kg x 10 pz	1 sacchetto + 3,7/4 L di latte caldo	  
AI70SD	<b>VANIGLIA</b>	Con la sola aggiunta di acqua per fare un delizioso gelato soft alla vaniglia, con aromi naturali.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 L di acqua	   







## CENTRIFUGATI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CD	DETOX	Base completa dal gusto mela verde, zenzero, ananas, finocchio.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	
AI70CE	ENERGY	Base completa dal gusto anguria, basilico, mango, lime.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	
AI70CF	EXOTIC	Base completa dal gusto mango, ananas, passion fruit e curcuma.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	

## YOGURT

AI70XY	TUTTO YOGURT	Mix in polvere ricco di yogurt, senza grassi vegetali, utilizzo a freddo con solo aggiunta di latte.	1 kg x 12 pz	1 sacchetto + 3 L di latte freddo	
--------	--------------	--	--------------	-----------------------------------	---

## SENZA LATTOSIO

NEW					
AI70EA	GUSTO YOGURT LACTOSE FREE	Base completa per realizzare un gelato al gusto yogurt.	1,4 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L acqua (20°)	
































# Pasticceria

I prodotti Martini Gelato sono **estremamente versatili** e molti si prestano a utilizzi sia per preparazioni di pasticceria fredda, sia di pasticceria tradizionale.

- **PASTICCERIA FREDDA -18°/+4°**  
MISCELE IN POLVERE  
PASTE AROMATIZZANTI PER SEMIFREDDI
- **PASTICCERIA TRADIZIONALE**  
CREME VEGETALI  
CONFETTURE E PASSATE  
CREME SPALMABILI  
GLASSE A SPECCHIO MIRAL!  
MARTINI CIOCCOLATO  
SURROGATI DI CIOCCOLATO

PASTICCERIA  
**FREDDA**  
**-18°/+4°**

MISCELE IN POLVERE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
<b>NEW</b>					
<b>AI70EK</b>	<b>EASY DESSERT</b>	Preparato in polvere di facilissimo impiego, ideale per la preparazione di semifreddi. Per dessert davvero easy!	1 kg x 8 pz	1kg di panna fresca + 300 g di Easy Dessert	  
<b>AI70BV</b>	<b>EASY TIRAMISÙ</b>	Base in polvere completa per preparare il tiramisù.	1 kg x 8 pz	200 g di latte + 200 g di prodotto + 1000 g di panna	    
<b>AI70BT</b>	<b>PANNATEX</b>	Mix per dare una migliore struttura a panna, mousse e semifreddi.	1 kg x 8 pz	Ferma panna: 45-50 g per kg di panna 35%	      
<b>AI70BE</b>	<b>PURO DESSERT</b>	Mix in polvere dall'etichetta pulita per realizzare bavaresi e semifreddi, senza grassi vegetali.	2 kg x 6 pz	200 g di latte + 200 g di prodotto + 1000 g di panna fresca	    
<b>AI70XL</b>	<b>TUTTO MOUSSE</b>	Mix per preparare in planetaria "gelato caldo" o mousse.	2 kg x 6 pz	350 g di prodotto + 350 g di miscela gelato + 300 g di latte	  
<b>AI70XM</b>	<b>SEMIFREDDO</b>	Mix bilanciato per semifreddi e dessert da conservare in temperature negative.	2 kg x 6 pz	700 g di latte freddo + 300 g di panna + 500 g di prodotto	  
























PASTICCERIA























FREDDA -18°/+4°

PASTE AROMATIZZANTI PER SEMIFREDDI

FRUTTA



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
<b>AJ12AA</b>	<b>LIMONE</b>	Pasta al gusto limone.	1,5 kg x 4 pz	30/40 per Kg di miscela	      
<b>AJ12AB</b>	<b>FRAGOLA</b>	Pasta al gusto fragola.	1,5 kg x 4 pz	40 per Kg di miscela	      
<b>AJ12AC</b>	<b>ARANCIA</b>	Pasta al gusto arancia.	1,5 kg x 4 pz	30/40 per Kg di miscela	     
<b>AJ12AD</b>	<b>MANDARINO DI CIACULLI</b>	Pasta al gusto mandarino.	1,5 kg x 4 pz	40 per Kg di miscela	     
<b>AJ00AJ</b>	<b>COCCO</b>	Pasta ricca di cocco rapè, per un gelato dalla texture granulosa.	2,7 kg x 2 pz	90 g per kg di miscela	      

DIAMANTE NOCCIOLA




<b>AY00CE</b>	<b>NOCCIOLA CORTESE</b>	Pasta di nocciole 100% italiane.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	      
<b>AY00CA</b>	<b>NOCCIOLA ROBUSTA</b>	Pasta nocciole 100% italiana.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	      
<b>AY00CB</b>	<b>NOCCIOLA CREMOSA</b>	Pasta di nocciole, stabilizzata e aromatizzata.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	     
<b>AY00BI</b>			10 kg x 1 pz		





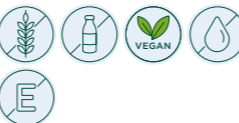
## DIAMANTE NOCCIOLA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AY00CK	NOCCIOLA CREMOSITA	Pasta di nocciole, con aromi ed emulsionanti.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY00CJ	NOCCIOLA INTENSA	Pasta di nocciole con tostatura medio alta.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	

## DIAMANTE PISTACCHIO


















AY50BH	PISTACCHIO PURO GREEN	Pasta pistacchio con colorante naturale.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY50BC	PISTACCHIO PURO	Pasta 100% pistacchio.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY50BD	PISTACCHIO VERDE	Pasta pistacchio con colorante naturale.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY50BJ	PISTACCHIO VERDE MEDITERRANEO	Pasta pistacchio, per un gelato dal colore verde deciso.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	

## ALTRA FRUTTA SECCA

AE37PQ	MANDORLA AVORIO	Pasta mandorla.	3 kg x 2 pz	80 g per kg di miscela	
AE37PR	ARACHIDE	Pasta arachide.	 3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	





## PASTE CLASSICHE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACK	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ00BC	APPLE PIE	Pasta dal tipico gusto di torta di mele, con mele, cannella, burro, zucchero.	3 kg x 2 pz	70 g per kg di miscela	
AJ00AP	BISCOTTO	Pasta al gusto di frollino con note vanigliate.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ01AJ	BLACK KISS	Con il 35% di liquirizia purissima. Utilizzabile anche come pasta aromatizzante.	 2,8 kg x 2 pz	50/70 gr per kg di miscela	
AJ00AG	CAFFÈ	Realizzata con quasi il 40% di caffè solubile e macinato.	 3 kg x 2 pz	30/50 g per kg di miscela	
AJ00AK	CARAMELLO	Pasta con aromi naturali e il 50% di caramello.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AX60AH	CIOCcolato BIANCO	Pasta con il 21% di cioccolato bianco.	 3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AE37BU	CREMA ANTICA	Pasta a base di latte, tuorli d'uovo e delicato aroma di scorza.	 5 kg x 2 pz	100/150 g per miscela	
AE37BP	CREM CARAMEL	Pasta dal gusto crem caramel.	 2,5 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AE37EC	CROCCANTINO AL RUM	Pasta per ricreare il sapore del croccante.	 3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	








## PASTE CLASSICHE












CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACK	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AX43AZ	GIANDUJA	Pasta gianduja, con il 55% di nocciole.	 5 kg x 1 pz	80/100 g per kg di miscela	      
AX43AR	GIANDUJAMARA	Pasta gianduja, con il 75% di nocciole. Dal colore più deciso.	 5 kg x 1 pz	80/100 g per kg di miscela	     
AJ00AR	PANNA COTTA	Pasta dal tipico gusto di panna cotta.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	    
AE37DA	PIÙOVOVO	Per sostituire o integrare l'utilizzo di uova fresche.	 1,25 kg x 6 pz	100 g di Piùuovo equivalgono a 3 tuorli d'uovo + 50 g di zucchero	   
AJ00AS	TIRAMISÙ	Pasta realizzata con tuorlo d'uovo e mascarpone, dal gusto tipico di tiramisù. Senza alcool.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	   
AE37PK	TORRONCINO	Pasta con gli ingredienti caratteristici del torrone.	 2 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	   
AJ00AO	ZABAIONE	Pasta con tuorlo d'uovo e Marsala, per realizzare un gelato con una leggera nota alcolica.	 2,7 kg x 2 pz	70 g per kg di miscela	  
AJ00AX	ZUPPA INGLESE	Pasta dal tipico gusto di zuppa inglese	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	   

## TRADIZIONALE

## SURROGATI DI CIOCCOLATO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AX70BA	SURROGATO BIANCO	Surrogato bianco per glassature e coperture.	10 kg x 1 pz	 
AX70AA	SURROGATO FONDENTE	Surrogato fondente per glassature e coperture.	10 kg x 1 pz	 





## CREME SPALMABILI

AX72AB	CREMA SPALMABILE BIANCA	Crema da farcitura e copertura con il 30% di latte. Per uso ante e post forno.	 13 kg x 1 pz	 
AX72AD	CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA	Crema da farcitura e aromatizzazione con il 10% di nocciola. Per uso ante e post forno.	 13 kg x 1 pz	  
AX43AK	CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO	Crema da farcitura e aromatizzazione con il 15% di pistacchio. Per uso ante e post forno.	 5 kg x 1 pz	  

# GLASSE A SPECCHIO MIRALL








CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AF23EA	MIRALL CIOCCOLATO FONDENTE	30% cioccolato, ottima coprenza.	3 kg x 1 pz	 
AF24EK	MIRALL CIOCCOLATO BIANCO	30% cioccolato bianco, ottima coprenza.	3 kg x 1 pz	 
AF25EA	MIRALL CARMELLO	Sapore dolce e delicato.	3 kg x 1 pz	 
AF22EA	MIRALL FRAGOLA	5% purea di fragola senza semi, colore brillante.	3 kg x 1 pz	 
AF21EA	MIRALL LIMONE	5% succo di limone, ottima coprenza.	3 kg x 1 pz	 
AF20EA	MIRALL NEUTRA	Trasparenza perfetta, gusto neutro. Può essere aromatizzata e colorata a piacere.	3 kg x 1 pz	 
AF26EA	MIRALL PISTACCHIO	6% pistacchio, ottima coprenza.	3 kg x 1 pz	 

## CONFETTURE E PASSATE



AE40NA	PASSATA DI ALBICOCCA	Passata di albicocca per farcitura e decorazione, per uso ante e post forno.	12,5 kg x 1 pz	   
--------	-------------------------	--	-------------------	---

# CREME VEGETALI









## PANNE UHT

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE40UB	PANNA UHT 35%	Panna UHT a lunga conservazione per produzioni di pasticceria e cucina. Materia grassa 35%.	1 L x 12 pz	  
AE40UD	PANNA UHT 38%	Panna UHT a lunga conservazione per produzioni di pasticceria e cucina. Materia grassa 38%.	1 L x 12 pz	  

## CREME VEGETALI UHT

























AV23AA	MASTER GOURMET GOLD	Crema vegetale bivalente con panna.	1 L x 12 pz	 
--------	------------------------	--	----------------	---

## PLANT BASED





AV10RA	MAXIME ZUCCHERATA	Panna con il 26% di grassi vegetali, ideale per semifreddi.	1 L x 12 pz	  
AV22XB	PLANT BASED + DUAL	Crema vegetale plant based ideale per preparazioni sia dolci che salate. Con proteine di fava.	1 L x 12 pz	    

PASTICCERIA TRADIZIONALE

# MARTINI CIOCCOLATO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AQ49ZE	ARIBA FARACAO CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE MADAGASCAR	Cioccolato fondente monorigine Madagascar. Con almeno il 78% di cacao.	5 kg x 2 pz	    
AQ49ZA	ARIBA WATA CAO CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE GHANA	Cioccolato fondente monorigine Ghana. Con almeno il 70% di cacao.	5 kg x 2 pz	    
AQ49UU	ARIBA FONDENTE 38/40 DISCHI	Cioccolato fondente con il 60% di cacao e il 38/40 di materia grassa.	5 kg x 2 pz	   
AQ49DD			10 kg x 1 pz	
AQ70AB	AYMARA FONDENTE 70 DISCHI	Cioccolato fondente 70% con 39/41% di materia grassa.	10 kg x 1 pz	  
AQ49VZ	ARIBA FONDENTE GOCCE PURO 1200/HG	Goccine fondenti con il 46% di cacao e il 38/40 di materia grassa.	5 kg x 2 pz	 
AQ49UV	ARIBA LATTE 34/36 DISCHI	Cioccolato al latte con il 34/36% di materia grassa.	5 kg x 2 pz	 
AQ49IQ	ARIBA BIANCO 36/38 DISCHI	Cioccolato bianco con il 36/38% di materia grassa.	5 kg x 2 pz	 

## CIOCCOLATO IN GOCCE

AX49EI	CENTRAMERICA DARK CHOCOLATE DROPS 1000/HG	Semilavorato al 16% di cacao.	10 kg x 1 pz	   
--------	---	-------------------------------	-----------------	---





# Ingredienti per decorare e personalizzare

Rendi ancora più golose le tue preparazioni, grazie ad una ricca gamma di crumble e di topping, firmate Martini Gelato.

- **READY TO CRUMBLE**
- **TOPPING**
- **ALTRE DECORAZIONI**

INGREDIENTI PER DECORARE  
E PERSONALIZZARE

# READY TO CRUMBLE

READY TO



CRUMBLE

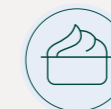
SENZA GLUTINE

8 preparazioni a base di frolla sbriciolata, CON FARINA DI RISO

Dal gelato tradizionale, ai semifreddi, al gelato soft potrai aggiungere un tocco di originalità e croccantezza ad ogni tua creazione.

Are you ready to crumble?

UTILIZZO


























Gelato



Pasticceria fredda e tradizionale



Altre decorazioni

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
<b>NEW</b> AE31AJ	<b>GRANMIX</b> SEMI E CANDITI	Un esclusivo Crumble Cacao con mix di semi tostati (sesamo, lino, grano saraceno, semi di chia), arancia e albicocca candita.	2,5 kg x 2 pz	  
<b>NEW</b> AE31AK	COCCO	Goloso crumble cocco, con polvere di cocco.	2,5 kg x 2 pz	 
AE31AL	GUSTO LIMONE VEG	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto di limone.	2,5 kg x 2 pz	  
AE31AH	CACAO VEG	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto di cacao.	2,5 kg x 2 pz	  
AE31AI	GUSTO FRUTTI ROSSI VEG	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto di frutti rossi.	2,5 kg x 2 pz	  
AE31AM	CLASSICO VEG	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto classico caratterizzato da una nota vanigliata.	2,5 kg x 2 pz	  
AE31AF	PISTACCHIO	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto di pistacchio.	2,5 kg x 2 pz	 
AE31AG	CARAMELLO VEG	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto di caramello.	2,5 kg x 2 pz	  






Scopri il nostro ricettario

Richiedilo al tuo agente di zona.

INGREDIENTI PER DECORARE  
E PERSONALIZZARE

# TOPPING



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE37TE	AMARENA	Con il 24% di purea concentrata di amarena.	1 kg x 4 pz	    
AE37TA	CACAO	Con il 9% di cacao.	1 kg x 4 pz	    
AE37TC	CARAMELLO	Gusto caramello.	1 kg x 4 pz	    
AE37TD	FRAGOLA	Con il 37% di purea di fragola.	1 kg x 4 pz	    
AE37TB	FRUTTI DI BOSCO	Con il 36% di frutti di bosco.	1 kg x 4 pz	    



# Altri ingredienti

Nel portafoglio prodotti Martini Gelato puoi trovare anche altri ingredienti che ti potranno servire per completare le tue preparazioni.

- NOCCIOLE INTERE E GRANELLE
- PISTACCHI
- LATTE IN POLVERE
- AMARENE IN SCIROPPO

ALTRI INGREDIENTI








# NOCCIOLE INTERE E GRANELLE

## NOCCIOLE INTERE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AY10LM	NOCCIOLE INTERE 13/15	Nocciole intere tostate. Calibro 13/15.	1 kg x 5 pz	     
<b>GRANELLE</b>				
AY10AI	GRANELLA DI NOCCIOLE 2/4	Granella di nocciole tostate. Calibro 2/4.	1 kg x 5 pz	     
AY10AL	GRANELLA DI NOCCIOLE 4/6	Granella di nocciole tostate. Calibro 4/6.	1 kg x 5 pz	     







ALTRI INGREDIENTI

# PISTACCHI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE37DF	GRANELLA DI PISTACCHI 2/5	Granella di pistacchi tostati.	1 kg x 10 pz	     







ALTRI INGREDIENTI

# LATTE IN POLVERE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE70VB	LATTE SCREMATO IN POLVERE	Latte scremato granulare in polvere ricco di proteine	1 kg x 12 pz	  
AE70VA	LATTE INTERO IN POLVERE	Latte intero granulare in polvere per ricostruire il latte liquido.	1 kg x 12 pz	 

ALTRI INGREDIENTI

# AMARENE IN SCIROPPO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AE37DD	AMARENATA NATURALE 18/20	60% di ciliegie intere e candite e 40% di sciroppo.	5 kg x 1 pz	Q.b.	    





[martinigelato.it](http://martinigelato.it)



Via Gardizza 9/b - 48017 Conselice (RA) - Italia  
[www.martiniprofessional.it/martini-gelato](http://www.martiniprofessional.it/martini-gelato)



**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 Frozen, Martini Gelato, Martini Food Service.