

MASTER  
*Martini*



CATALOGO BAKERY



# Indice

MARTINI PROFESSIONAL	4
Burro	6
Panna	10
Melange	14
Margarine	22
Creme vegetali UHT	30
Creme spalmabili	34
Surrogato	40
Pasticceria	46
Panificazione	50
Creme idrate	56
Glasse a specchio	60
Gelatine	64
Passate e confetture	68
Oli e grassi	72
Grassi e condimenti	75
Zuccheri	76
Nocciole	80
Dessert	84
Certificazioni	88



**Martini**  
PROFESSIONAL



**QUALITÀ | PASSIONE | INNOVAZIONE | ITALIANITÀ**

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

**ALIMENTIAMO LE VOSTRE PASSIONI**



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

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

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



# Burro

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

Italianità, innovazione, qualità, flessibilità, servizio, descrivono il burro Master Martini.

Con un **contenuto di materia grassa dell'82%**, viene prodotto a partire da una materia prima di eccellente qualità a cui si unisce un'alta valenza tecnica, grazie all'impiego di un processo

produttivo all'avanguardia.

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



# Burro



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

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	FORMATO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
ABU3CA	BURRO PER PASTICCERIA	Creme, impasti lievitati e montati, frolle stampate e montate.	Panetto 2,5 kg	Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg)	840 kg (14 cartoni x 6 strati)
ABU3DA	82% m.g.	Punto di fusione: 30-32 °C.	Blocco 10 kg	Cartone 10 kg	
ABU5AA	BURRO PER PASTICCERIA	Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata.	Piatto 1 kg	Cartone 10 kg (10 x 1 kg)	600 kg (6 cartoni x 10 strati)
ABU5BA	82% m.g.	Punto di fusione: 34-36 °C.	Piatto 2 kg	Cartone 10 kg (5 x 2 kg)	





# Panna

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

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

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



# Panna



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

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





# Melange

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

La gamma di melange Master Martini è caratterizzata da varie linee che si differenziano per il diverso contenuto di burro, in combinazione e sapientemente bilanciato con oli e grassi vegetali, non idrogenati, di diversa origine.

L'aroma ed il gusto del burro si integrano alle caratteristiche e prestazioni tipiche della

margarina, sia in fase di lavorazione che sul prodotto finito.

Il tutto supportato da una grande conoscenza delle materie prime e dall'utilizzo di impianti all'avanguardia che permettono la realizzazione di prodotti d'eccellenza, per una pasticceria d'alta gamma.



# MELANGE Maxime



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

#### LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



senza glutine



senza grassi idrog.



senza lattosio (lattosio <1%)

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

# MELANGE

# Gran Master



Gran Master Melange è una nuova linea di melange con il 26% di burro, che impartisce caratteristiche organolettiche di eccellenza sia al prodotto tal quale sia, soprattutto, al prodotto finito.

Il tutto unito ad elevate prestazioni in lavorazione: un'ottima plasticità per la realizzazione delle paste sfogliate ed un equilibrato assorbimento di aria e liquidi o friabilità per le preparazioni di paste montate (creme, frolle montate, impasti) o frolle stampate.

#### LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



senza glutine



senza grassi idrog.



senza lattosio (lattosio <1%)

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

# MELANGE Gioia



Gioia Melange è la referenza in secchiello specifica per la preparazione di creme, impasti e frolle montate. Gusto e aroma sono apportati da un elevato contenuto di burro (26%) e, caratterizzano, permanendo nel tempo, anche il prodotto finito.

#### LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



senza glutine



senza grassi idrog.



senza lattosio (lattosio <1%)

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



# MELANGE Martini



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

#### LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



senza glutine



senza grassi idrog.



senza lattosio (lattosio <1%)

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	FORMATO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
OS1BCF	MARTINI MELANGE CREAM/CAKE	Creme, impasti lievitati e montati, frolle stampate e montate	  	Panetto 2,5 kg	Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg)	480 Kg (6 cartoni x 4 strati)
AS5ACF	MARTINI MELANGE SF/CRS	Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata	  	Piatta 2 kg	Cartone 10 kg (5 x 2 kg)	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)

Classic

# MELANGE

# Romea



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

#### LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



senza glutine



senza grassi idrog.



senza lattosio (lattosio <1%)

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



# Margarine

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

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

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



# MARGARINA Maxime



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

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

#### LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



senza glutine



senza grassi idrog.



senza lattosio

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

# MARGARINA

# Gran Master



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

#### LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



senza glutine



senza grassi idrog.



senza lattosio

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	FORMATO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
OG1BDM	GRAN MASTER CREMA	Crema, impasti lievitati e montati, frolle montate	  	Panetto 2,5 kg	Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg)	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
OG2BDM	GRAN MASTER FROLLA PATISSERIE	Frolle stampate	  	Panetto 2,5 kg	Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg)	600 Kg (12 cartoni x 5 strati)
AG5BDM	GRAN MASTER SFOGLIA	Pasta sfoglia dolce e salata	  	Panetto 2,5 kg	Cartone 10 kg (4 x 2,5 kg)	600 Kg (12 cartoni x 5 strati)
AG4ACB	GRAN MASTER PLUS CROISSANT	Croissant, pasta lievitata sfogliata	  	Piatta 2 kg	Cartone 10 kg (5 x 2 kg)	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
AG5AAG	GRAN MASTER PLUS SFOGLIA	Pasta sfoglia dolce e salata	  	Piatta 2 kg	Cartone 10 kg (5 x 2 kg)	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)

# MARGARINA Gioia



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

#### LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



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



# MARGARINA Martini



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

## LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



senza glutine



senza grassi idrog.



senza lattosio

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	FORMATO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
OG1BBA	MARTINI GATEAUX	Creme, frolla montata		Panetto 2,5 kg	Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg)	480 Kg (6 cartoni x 4 strati)
AG2BBY	MARTINI CAKE	Impasti lievitati e montati, frolla stampata		Panetto 2,5 kg	Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg)	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
AG5BBY	MARTINI SFOGLIA	Pasta sfoglia dolce e salata		Panetto 2,5 kg	Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg)	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
AG4AAN	MARTINI PLUS CROISSANT	Croissant, pasta lievitata sfogliata		Piatta 2 kg	Cartone 10 kg (5 x 2 kg)	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
AG5ATA	MARTINI PLUS SFOGLIA	Pasta sfoglia dolce e salata		Piatta 2 kg	Cartone 10 kg (5 x 2 kg)	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
AG1ACZ	MARTINI CREAM/CAKE	Creme, impasti lievitati e montati, frolla montata, lavorazioni in panificazione		Secchiello 10 kg	Secchiello 10 kg	550 Kg (11 secchielli x 5 strati)

Classic

# MARGARINA

# Romea



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

#### LEGENDA PLUS DI PRODOTTO


















senza glutine



senza grassi idrog.



senza lattosio

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	FORMATO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
OG1BDR	ROMEA GATEAUX	Crema, frolla montata	  	Panetto 2,5 kg	Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg)	480 Kg (6 cartoni x 4 strati)
OG2BDR	ROMEA CAKE	Impasti lievitati e montati, frolla stampata	  	Panetto 2,5 kg	Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg)	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
AG5BDR	ROMEA SFOGLIA	Pasta sfoglia dolce e salata	  	Panetto 2,5 kg	Cartone 20 kg (8 x 2,5 kg)	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
AG4ADR	ROMEA PLUS CROISSANT	Croissant, pasta lievitata sfogliata	  	Piatta 2 kg	Cartone 10 kg (5 x 2 kg)	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
AG5ADR	ROMEA PLUS SFOGLIA	Pasta sfoglia dolce e salata	  	Piatta 2 kg	Cartone 10 kg (5 x 2 kg)	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)



# Creme vegetali UHT

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

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

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



# CREME VEGETALI UHT



Le creme vegetali UHT zuccherate rappresentano un'ottima alternativa alla panna. Facili da lavorare, montano in pochi minuti garantendo una tenuta perfetta e sviluppo elevato. La struttura liscia, cremosa e leggera le rende ideali per decorazioni, anche di precisione e farciture, per preparazioni di mousse, semifreddi e per gli utilizzi di gelateria. Le creme vegetali UHT non zuccherate si suddividono in referenze specifiche per condimenti e preparazioni gastronomiche, referenze multiuso e referenze per preparazioni di pasticceria. Versatilità e personalizzazione sono le loro caratteristiche principali.

## LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



-   
senza lattosio
-   
resistente agli ingredienti acidi
-   
plant based
-   
ideale per il congelamento
-   
con panna
-   
senza grassi idrog.

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	FORMATO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
<b>ZUCCHERATE</b>							
AV13BA	DECOR UP GOLD	31% di grassi		Ideale per farciture e decorazioni	Tetrabrik 1 l	Vassoio 12 l (12 x 1 l)	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
<b>NON ZUCCHERATE</b>							
AV23AA	MASTER GOURMET GOLD	34% di grassi		Ideale per applicazioni di cucina e pasticceria	Tetrabrik 1 l	Vassoio 12 brik (12 x 1 l)	1008 l (12 cartoni x 7 strati)



Selection

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	FORMATO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
--------	----------	-----------------	------------------	--------------	---------	------------	------------------

## PLANT BASED E SENZA GRASSI IDROGENATI

AV22XB	PLANT BASED + DUAL	32% di grassi Con proteine di fava	   	Ideale per applicazioni di cucina e pasticceria	Tetraedge 1 l	Vassoio 12 l (12 x 1 l)	780 l (13 cartoni x 5 strati)
AV10RA	MAXIME ZUCCHERATA	26% di grassi		Ideale per mousses e farciture	Tetrabrik 1 l	Vassoio 12 l (12 x 1 l)	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
AV20RC	MAXIME CHEF	24% di grassi		Ideale per condimenti e preparazioni di cucina	Tetrabrik 1 l	Vassoio 12 l (12 x 1 l)	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
AV24AA	MAXIME CUISINE	16% di grassi		Ideale per zuppe, salse e condimenti	Tetrabrik 1 l	Vassoio 12 l (12 x 1 l)	1008 l (12 cartoni x 7 strati)

## ZUCCHERATE

AV10TA	DECOR UP	27% di grassi		Ideale per mousses, farciture e decorazioni	Tetrabrik 1 l	Vassoio 12 l (12 x 1 l)	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
AV14AA	DECOR UIP	24% di grassi		Ideale per mousses, farciture e decorazioni	Tetrabrik 1 l	Vassoio 12 l (12 x 1 l)	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
AV50AT	MONNA LISA	29% di grassi	 	Ideale per decorazioni	Tetrabrik 1 l	Vassoio 12 l (12 x 1 l)	1008 l (12 cartoni x 7 strati)

## NON ZUCCHERATE

AV21AU	DECOR UP SUGAR FREE	28% grassi	0% zucchero	Ideale per farciture e decorazioni. Anche per cucinare.	Tetrabrik 1 l	Vassoio 12 l (12 x 1 l)	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
AV20TA	MASTER GOURMET	26% di grassi		Ideale per applicazioni di cucina e pasticceria	Tetrabrik 1 l	Vassoio 12 l (12 x 1 l)	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
AV20IP	MASTER GOURMET CHEF	24% di grassi		Ideale per condimenti e preparazioni di cucina	Tetrabrik 1 l	Vassoio 12 l (12 x 1 l)	1008 l (12 cartoni x 7 strati)



# Creme spalmabili

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

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

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



# CREME SPALMABILI

# Caravella



































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














































































## LEGENDA PLUS DI PRODOTTO E APPLICAZIONI
































































































### Selection

### Classic

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	FORMATO	PALLETTIZZAZIONE
AX52GC	CRUNCH PISTACCHIO	12,5% pistacchio, 15% granella di pistacchio	 	  	Secchio 5kg	300kg (15 secchi x 4 strati)
AX52GB	CRUNCH NOCCIOLA	10% nocciola, 15% granella di nocciola		  	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52GA	CRUNCH MORA	23% cacao, 8% nocciola, 10% nibs di cacao	  	  	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52GO	CRUNCH CIOCCO AVORIO	9% cioccolato bianco, 20% latte, 10% wafer croccante		  	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52GE	GRAN FRAGOLA	Con coloranti naturali	 	   	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52GG	GRAN LIMONE	Con coloranti naturali	 	   	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52GF	GRAN ARANCIA	Con coloranti naturali	 	   	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	FORMATO	PALLETIZZAZIONE
- 	GRAN CARMELLO	7% caramello	 	   	Secchio 5kg	300kg (15 secchi x 4 strati)
AX52FW	GRAN CAFFÈ	8% caffè macinato		   	Secchio 5kg	300kg (15 secchi x 4 strati)
AX52FX	GRAN NOCCIOLA SUPERIOR	20% nocciola, alto contenuto di fibre, a ridotto contenuto di zuccheri	  	   	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52CJ	GRAN NOCCIOLA 12% nocciola			   	Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX52CX					Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52DH	GRAN NOCCIOLA NEXT	12% nocciola	 	   	Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX52DC	GRAN LATTE E NOCCIOLA	22,5% latte, 10% nocciola	 	   	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52CN	CREAM NOCCIOLA	8% nocciola		    	Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX52EA	CREAM GIANDUIA	8% nocciola		    	Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX44BM	GRAN PRALINE'	8% nocciola		  	Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX52CQ	CREAM NUTS	2% nocciola		   	Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX52DD	GRAN PISTACCHIO	15% pistacchio	 	   	Secchio 5kg	300kg (15 secchi x 4 strati)
AX52EB	CREAM PISTACCHIO	10% pistacchio		    	Secchio 13kg	572kg (11 secchi x 4 strati)
	GRAN CIOCCO FONDENTE	14% cacao, 10% cioccolato	  	   	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	FORMATO	PALLETIZZAZIONE
AX44MO	GRAN MORA	26% cacao, 8% nocciola	  	   	Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX44MQ					Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52CC	CREAM CACAO	32% cacao, 8% nocciola		    	Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX44GZ					Secchio 5kg	525kg (15 secchi x 7 strati)
AX44MP	CREMAROMA CACAO DARK	22% cacao		 	Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX52DE	GRAN CIOCCO AVORIO	22% latte, 10% cioccolato bianco		   	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52CA	CREAM AVORIO	10% latte		    	Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX44LF					Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52ES 	EASY NOCCIOLA	14% nocciola	 	  	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52EP 	EASY CACAO	15% cacao	 	  	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52ER 	EASY LATTE	8% latte	 	  	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52EQ 	EASY BIANCO	11% latte	 	  	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52CB	COVER CACAO	20% cacao			Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52CU	COVER AVORIO	30% latte			Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX44RQ	GRAN RIPIENO NOCCIOLA	8% nocciola	 		Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX44RM	GRAN RIPIENO CACAO	20% cacao	 		Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX44RB	GRAN RIPIENO AVORIO	25% latte	 		Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	FORMATO	PALLETIZZAZIONE
AX52FO					Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX44AZ	FOUR NOCCIOLA	15% nocciola		 	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52FN					Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX44LD	FLUIFOUR NOCCIOLA	15% nocciola		 	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52FG					Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX44AL	FLUIFOUR GIANDUJI'	11% nocciola		 	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52BN					Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX52HU	ANTEFORNO NOCCIOLA	8% nocciola		  	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52FC					Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AX44LC	FLUIFOUR CACAO	15% cacao		 	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
AX52BC	ANTEFORNO CACAO	16% cacao		  	Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
 AX52HB	ANTEFORNO PISTACCHIO	15% pistacchio		  	Secchio 5kg	300kg (15 secchi x 4 strati)
 AX52MA	ANTEFORNO AVORIO	5% latte		  	Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)



# Surrogato

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

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

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



# SURROGATO Centramerica









La vasta e ampia linea di surrogato Centramerica è ideale per le più diverse applicazioni di pasticceria, dalla copertura alla decorazione. La gamma si suddivide in **Gran Centramerica** e **Centramerica**. In particolare, il surrogato **Gran Centramerica** è caratterizzato da una qualità, uno spacco, una lucentezza e prestazioni applicative superiori. **Dall'alta percentuale degli ingredienti caratterizzanti, senza l'utilizzo di grassi idrogenati, con lecitina di girasole o colza e aroma naturale di vaniglia**, si distingue anche per le sue varianti colorate e aromatizzate.

Studiate per rispondere alle nuove tendenze del mercato in termini di gusto e colore, nascono **Gran Centramerica NEO** e **Gran Centramerica NEO Reduced Sugar**.





















































Disponibile nelle classiche versioni fondente, latte e bianco e nella variante Fondente Dark, **Centramerica** comprende referenze specifiche per copertura, farcitura e decorazione di biscotteria, torte, croissant, prodotti lievitati e semifreddi.

## LEGENDA PLUS DI PRODOTTO E APPLICAZIONI



CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
AX47HB	GRAN CENTRAMERICA FONDENTE DISCHI	20% cacao	 	 	Cartone 10kg	810kg (9 cartoni x 9 strati)
AX49CZ	GRAN CENTRAMERICA FONDENTE DISCHI				Cartone 10kg (1kg x 10)	400kg (8 cartoni x 5 strati)
AX35AG	GRAN CENTRAMERICA FONDENTE NEXT DISCHI	16% cacao, con burro di cacao	 	 	Cartone 10kg	810kg (9 cartoni x 9 strati)
AX47FB	GRAN CENTRAMERICA LATTE DISCHI	19,5% latte	 	 	Cartone 10kg	810kg (9 cartoni x 9 strati)
AX48CS	GRAN CENTRAMERICA LATTE DISCHI				Cartone 10kg (1kg x 10)	400kg (8 cartoni x 5 strati)
AX47BS	GRAN CENTRAMERICA BIANCO+ DISCHI	20% latte	 	 	Cartone 10kg (5kg x 2)	480kg (12 cartoni x 4 strati)

Selection

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
AX47HA	GRAN CENTRAMERICA BIANCO DISCHI	12% latte	 	 	Cartone 10kg	810kg (9 cartoni x 9 strati)
AX48CA	GRAN CENTRAMERICA BIANCO DISCHI				Cartone 10kg (1kg x 10)	400kg (8 cartoni x 5 strati)
AX35AF	GRAN CENTRAMERICA BIANCO NEXT DISCHI	12% latte, con burro di cacao	 	 	Cartone 10kg	810kg (9 cartoni x 9 strati)
AX48DE	GRAN CENTRAMERICA ARANCIA DISCHI	Con coloranti naturali	 	 	Cartone 10kg (1kg x 10)	400kg (8 cartoni x 5 strati)
AX48DA	GRAN CENTRAMERICA LIMONE DISCHI	Con coloranti naturali	 	 	Cartone 10kg (1kg x 10)	400kg (8 cartoni x 5 strati)
AX48CR	GRAN CENTRAMERICA PISTACCHIO DISCHI	Con coloranti naturali	 	 	Cartone 10kg (1kg x 10)	400kg (8 cartoni x 5 strati)
AX48CK	GRAN CENTRAMERICA FRAGOLA DISCHI	Con coloranti naturali	 	 	Cartone 10kg (1kg x 10)	400kg (8 cartoni x 5 strati)
AX48DO	GRAN CENTRAMERICA BLU DISCHI	Con coloranti naturali	 	 	Cartone 10kg (1kg x 10)	400kg (8 cartoni x 5 strati)
AX47HF	GRAN CENTRAMERICA NEO FONDENTE DISCHI	18% cacao		 	Cartone 10kg (5kg x 2)	480kg (12 cartoni x 4 strati)
AX47HI	GRAN CENTRAMERICA NEO LATTE DISCHI	13% latte		 	Cartone 10kg (5kg x 2)	480kg (12 cartoni x 4 strati)
AX47HC	GRAN CENTRAMERICA NEO BIANCO DISCHI	19% latte		 	Cartone 10kg (5kg x 2)	480kg (12 cartoni x 4 strati)
AX47HL	GRAN CENTRAMERICA NEO REDUCED SUGAR FONDENTE DISCHI	18% cacao, alto contenuto di fibre, a ridotto contenuto di zuccheri		 	Cartone 10kg (5kg x 2)	480kg (12 cartoni x 4 strati)
AX47HK	GRAN CENTRAMERICA NEO REDUCED SUGAR BIANCO DISCHI	19% latte, alto contenuto di fibre, a ridotto contenuto di zuccheri		 	Cartone 10kg (5kg x 2)	480kg (12 cartoni x 4 strati)
AX48DN	GRAN CENTRAMERICA FONDENTE SCAGLIETTE	16% cacao	 	 	Cartone 10kg (1kg x 10)	400kg (8 cartoni x 5 strati)
AX48DK	GRAN CENTRAMERICA FONDENTE GOCCE 1000/hg	16% cacao	 	   	Cartone 10kg (1kg x 10)	400kg (8 cartoni x 5 strati)

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
AX49EP	CENTRAMERICA FONDENTE	16% cacao			Cartone 10kg	810kg (9 cartoni x 9 strati)
AX49ET	DARK DISCHI				Cartone 10kg (5kg x 2)	480kg (12 cartoni x 4 strati)
AX49EG	CENTRAMERICA FONDENTE DISCHI	16% cacao			Cartone 10kg	810kg (9 cartoni x 9 strati)
AX49EQ	CENTRAMERICA LATTE DISCHI	10% latte			Cartone 10kg	810kg (9 cartoni x 9 strati)
AX49EN	CENTRAMERICA BIANCO DISCHI	8% latte			Cartone 10kg	810kg (9 cartoni x 9 strati)
AX48CJ	CENTRAMERICA FONDENTE SCAGLIETTE	16% cacao			Cartone 16kg (2kg x 8)	640kg (8 cartoni x 5 strati)
AX48DX	CENTRAMERICA LATTE SCAGLIETTE	10% latte			Cartone 16kg (2kg x 8)	640kg (8 cartoni x 5 strati)
AX48DV	CENTRAMERICA BIANCO SCAGLIETTE	8% latte			Cartone 16kg (2kg x 8)	640kg (8 cartoni x 5 strati)
AX49EK	CENTRAMERICA FONDENTE GOCCE 850/hg	16% cacao			Cartone 10kg	810kg (9 cartoni x 9 strati)
AX49EI	CENTRAMERICA FONDENTE GOCCE 1000/hg	16% cacao			Cartone 10kg	810kg (9 cartoni x 9 strati)

Classic





# Pasticceria

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

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

alla importante versatilità impiantistica garantiscono flessibilità per volumi e diversificazione dell'assortimento, miscelando ingredienti di diverse caratteristiche chimico-fisiche, come granulometria o densità, senza compromessi sulla qualità e sul risultato finale.



# MIX PASTICCERIA

# FiorFiore



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

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONI	FORMATO	PALLETIZZAZIONE
--------	----------	--------------	---------	-----------------

## PASTE SFOGLIATE

AM30CJ	SUPREMO	Croissant e brioches con aroma agrumato e colore intenso	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30DU	SUPREMO 5 CEREALI	Croissant e brioches multicereali	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30CC	CROISSANT & BRIOCHES	Croissant e brioches	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30CS	SFOGLIA	Pasta sfoglia, sviluppo eccellente e regolare	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30CG	GRANBUFFET	Croissanteria salata e altri prodotti gastronomici	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)

## PASTE MONTATE

AM30DV	IL GRAN PAN DI SPAGNA	Sviluppo omogeneo, alto assorbimento della bagna e velocità di preparazione.	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30CL	PAN DI SPAGNA MORBIDO	Pan di spagna e rollé, struttura soffice ed elastica	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30CR	PAN DI SPAGNA CONCENTRATO	Pan di spagna e rollé. Concentrato al 50%.	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30DN	SOFFYMIX	Pan di spagna, sospiri, teste di moro, savoiarda	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONI	FORMATO	PALLETIZZAZIONE
AM30LS	MULTICAKE	Torte in stampo e in teglia, plumcake e muffin. Sofficità persistente nel tempo, perfetta tenuta della farcitura e frutta in superficie	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30DC	MULTICAKE YOGURT	Torte in stampo e in teglia, plumcake e muffin allo yogurt.	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM40CB	CHOCOPAN	Pan di spagna e rollè al cacao	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM31CK	MUFFIN	Plumcake e muffin, personalizzabile a piacere	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30DW	DOLCE AMORPOLENTA	Dolce tradizionale di Varese	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)

NEW!

## GRANDI LIEVITATI DA RICORRENZA

AM30DF	DOLCI LIEVITATI	Grandi lievitati da ricorrenza. Mix completo che contiene al suo interno lievito naturale	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30CP	LEAVEN-GOLD	Grandi lievitati da ricorrenza. Ideale in combinazione con Naturalife	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30CO	NATURALIFE	Lievito naturale in polvere. Ideale in combinazione con Leaven-Gold	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30DX	TUTTO FESTA	Grandi lievitati da ricorrenza. Mix 100%. Non necessaria l'aggiunta di farina	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30CQ	LA GLASSA	Glassa per decorazione con armelline. Ideale per rifinire paste lievitate da ricorrenza e altri dolci	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM30DY	LA GLASSA MANDORLA	Glassa per decorazione con 12,5% di farina di mandorla. Ideale per rifinire paste lievitate da ricorrenza e altri dolci	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)

## CREME PASTICCERE

AM50CA	ROYAL	Crema a freddo, da utilizzare con acqua o latte. Crema pasticceria di alta qualità, struttura vellutata, aspetto opaco	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM50CV	SUPERB	Crema a freddo, da utilizzare con acqua o latte. Crema pasticceria di alta qualità, struttura compatta, aspetto liscio e lucido	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM50EP	PREMIÈRE	Crema a freddo, da utilizzare con acqua o latte. Crema pasticceria di alta qualità dal colore giallo brillante, texture liscia e cremosa	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM50CB	EASY	Crema a freddo, unisce una buona qualità ad un prezzo contenuto	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM50CH	BLISS	Crema a freddo, con ottimo rapporto qualità/prezzo. Ideale per laboratori	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
AM50CZ	DIVINA PLUS	Crema pasticceria per utilizzo a caldo. Adatta all'utilizzo nel pastorizzatore/cuocirema, deve essere addizionata di latte, zucchero, uova	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)



# Panificazione

LA LINEA DEI MIX  
PANIFICAZIONE  
MASTER MARTINI È  
REALIZZATA CON  
MATERIE PRIME  
DI QUALITÀ E I  
PIÙ INNOVATIVI  
COMPONENTI  
FUNZIONALI. UNA  
VASTA GAMMA  
DI SOLUZIONI  
IN GRADO DI  
RISPONDERE ALLE  
NECESSITÀ DI OGNI  
PANIFICATORE.

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

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



# MIX PANIFICAZIONE

# FiorFiore



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















#### LEGENDA PLUS DI PRODOTTO



























con lievito  
madre



senza  
emulsion.

CODICE	PRODOTTO	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	FORMATO	PALLETIZZAZIONE
<b>MIX PANIFICAZIONE</b>					
AM20TA	PAN CASALE	 	Pane scuro multicereali con 8 cereali/semi	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TP	CURCUMINO	 	Pane alla curcuma, con fiocchi di segale e semi di girasole	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TL	PAN & FARRO	 	Pane a base di farina di farro integrale	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TK	AZTECO	 	Pane a base di quia, quinoa e semi di girasole. A base di farina integrale di grano tenero e semola di grano duro	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TQ	PAN RUSTIQUE	 	Pane scuro multicereali, con estruso di mais	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TD	MULTICEREALI	 	Pane bianco con una miscela selezionata di 6 cereali e 3 semi	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TJ	SOIA	 	Pane alla soia di piccola pezzatura	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)

CODICE	PRODOTTO	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	FORMATO	PALLETIZZAZIONE
AM20TB	SEGALE	 	Pane scuro alla segale, con farina d'orzo maltato	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TS	FIBERLINE	 	Pane integrale ricco di fibre, con farina integrale di segale, spezzato e cruschetto di grano e soia	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TV	IL RUSTICO	 	Pane con farina integrale, semola rimacinata di grano duro, fiocchi di avena, semi di girasole, sesamo e miglio	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TE	ARABO ALL'AVENA	 	Pane arabo o pita greca con fiocchi di avena	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TG	SOFFYPAN 100		Pane morbido con latte e strutto. Ideale anche per torte e focacce salate, panini da hamburger, sandwich e pasta brisè	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TU	PANE MORBIDO 50		Mix concentrato 50% per la produzione di panini morbidi, hamburger e sandwich. Extra sofficità grazie a latte e strutto	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TW	GRAN BURGER		Panini morbidi e conditi. Arricchito con grasso vegetale.	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TC	PUGLIESE	 	Pane di medio/grande pezzatura con semola rimacinata di grano duro	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TI	PIZZA	 	Pizza e focaccia	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TT	LA FOCACCIA - PATATE		Pizza e focaccia bianca alle patate	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TN	BOCCONCINO	 	Pane morbido a base di farina di grano duro, avena, orzo e latte	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TF	TARTÙ	 	Pane stampato, tipo tartaruga, con farina di mais e fiocchi di avena	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20TH	CRACKERS	 	Crackers, grissini e altri sostituti del pane	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM20VA	LA PINSÀ	 	Per pinsa con farina di frumento e riso.	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)

# MIGLIORATORI, COADIUVANTI E LIEVITI

## FiorFiore

La linea FiorFiore Panificazione dedicata ai miglioratori e coadiuvanti risponde perfettamente all'esigenza del panificatore moderno, supportandolo nel lavoro quotidiano. Garantiscono versatilità e ottima tolleranza dell'impasto, certezza del risultato finale e qualità costante. Sono adatti a tutti i processi produttivi. La linea dei coadiuvanti FiorFiore soddisfa la richiesta di miglioratori senza emulsionanti e dall'etichetta pulita, garantendo comunque ottimi risultati.

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	APPLICAZIONI	FORMATO	PALLETTIZZAZIONE
--------	----------	----------	--------------	---------	------------------

### MIGLIORATORI

AM10TV	VIRTUS	1%	Tutti i tipi di pane di piccola e media pezzatura che necessitano di forte spinta iniziale. Ideale per tutte le lavorazioni, adatto anche alla fermalievitazione	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TD	FREEZE	1%	Surgelazione breve di prodotti da forno, adatto anche alla fermalievitazione	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)

### COADIUVANTI

AM10TN	MADREVIS	3-5%	A base di lievito madre di frumento in polvere e pasta acida di germe di grano. E' ideale per pane tradizionale rustico di grossa pezzatura	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TO	LIEVI-NAT	3-5%	A base di lievito naturale, per tutti i tipi di pane specialmente di grossa pezzatura	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)

### LIEVITI ATTIVI

AE45CC	ACTI-VIS	4%	A base di lievito madre di farina di grano tenero con ingredienti attivi. Per tutti i tipi di panificati, è ideale per sostituire bighe e preimpasti	Cartone 10 kg (10 sacchetti x 1kg)	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
--------	----------	----	--	---------------------------------------	----------------------------------

Selection

### MIGLIORATORI

AM10TE	LECIMASTER	1%	Tutti i tipi di pane e lavorazione. Con lecitina	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TJ	ROBUR	1,5%	Tutti i tipi di pane. Ideale per chi cerca un buon rapporto qualità/prezzo	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TK	LOGIC	1%	Pani croccanti, tipo maggolino. Ottimo rapporto qualità/prezzo	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TA	DIRETTO	1%	Pani di piccola pezzatura con lavorazione diretta	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TB	CONTROL	1%	Tutti i tipi di pane con lavorazione diretta	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TS	ATTIVO 4000	1%	Tutti i tipi di pane di piccola dimensione, che necessitano di forte sviluppo (maggolini, tartarughe e biove)	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)

Classic

CODICE	PRODOTTO	DOSAGGIO	APPLICAZIONI	FORMATO	PALLETIZZAZIONE
<b>COADIUVANTI</b>					
AM10TM	AGILE	1%	Tutti i tipi di pane, anche condito, di piccola-media pezzatura. Ideale per lavorazione diretta e fermalievitazione	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TI	ASSET	1,5%	Tutti i tipi di pane non condito. Ottimo rapporto qualità/prezzo	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TF	BRIO	1%	Tutti i tipi di pane non condito	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TH	NATURAL MASTER PLUS	3%	Con lievito naturale, ideale per pani di grossa pezzatura	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TQ	N 5000 FRESH	1%	A base di pasta acida di grano tenero, ideale per tutti i tipi di pane	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
AM10TR	JOLLY	1,5%	Tutti i tipi di pane, specialmente di grossa pezzatura	Sacco 15 kg	720 kg (4 sacchi x 12 strati)
<b>FARINA MALTATA</b>					
AE45AA	MASTER MALT PLUS		Farina di frumento maltato ad alto potere diastatico	Sacco 25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)
AE45AC	ORZOMALT PLUS		Farina di orzo maltato	Sacco 25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)
<b>DECORAZIONE</b>					
AE45CD	GRANI DECO'		Topping ai semi e cereali per la decorazione di prodotti da forno.	Cartone 12 kg	504 kg (7cartoni x 6 strati)



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

# Crema idrate

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

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



# CREME IDRATE

# Hydrall



Facili da utilizzare e pronte all'uso, le **creme idrate Hydrall** sono disponibili in 4 gusti.

Le creme **Hydrall** sono adatte ad un utilizzo ante e post forno: mantengono inalterate le proprie caratteristiche sia in cottura che in surgelazione.

L'intero assortimento si contraddistingue per l'eccellente morbidezza e cremosità e per una struttura vellutata e perfettamente spalmabile.

## LEGENDA PLUS DI PRODOTTO E APPLICAZIONI



senza glutine



senza grassi idrog.



farcitura croissant



farcitura cake e rollè



farcitura crostate



farcitura lievitati

	CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	PLUS DI PRODOTTO	APPLICAZIONI	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
Classic	AF10HA	HYDRALL VANIGLIA	Gusto classico e delicato di vaniglia			Secchio 12kg	792kg (11 secchi x 6 strati)
	AF10GA	HYDRALL VANIGLIA SOFT	Gusto classico e delicato di vaniglia			Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
	AF14GA	HYDRALL VANIGLIA	Gusto classico e delicato di vaniglia			Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
	AF11GA	HYDRALL CIOCCOLATO	15% cioccolato			Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
	AF12GA	HYDRALL LIMONE	5% succo di limone			Secchio 5kg	600kg (15 secchi x 8 strati)
	AE03BC	CREMA MIELE	35% di miele			Secchio 6kg	600 kg (20 secchi x 5 strati)





# Glasse a specchio

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

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

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



# GLASSE A SPECCHIO

# Mirall



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

#### LEGENDA PLUS DI PRODOTTO E APPLICAZIONI



senza glutine



senza grassi idrog.



glassatura torte



pasticceria moderna

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

Classic





# Gelatine

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

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

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



# GELATINE Brill



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

## LEGENDA PLUS DI PRODOTTO E APPLICAZIONI



vegan



senza glutine



senza coloranti



frutta intera o a pezzi



dolci alla frutta



crostate



dolci da forno e credenza

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





# Passate e confetture

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

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

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



# PASSATE E CONFETTURE



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

CODICE	PRODOTTO	FORMATO	PALLETTIZZAZIONE
AE40AA	MASTER CILIEGIA	Secchio 3kg	594kg (33 secchi x 6 strati)
AE40AB	MASTER LAMPONE	Secchio 3kg	594kg (33 secchi x 6 strati)
AE40AC	MASTER ARANCIA	Secchio 3kg	594kg (33 secchi x 6 strati)
AE40AD	MASTER ALBICOCCA	Secchio 3kg	594kg (33 secchi x 6 strati)
AE40AE	MASTER AMARENA	Secchio 3kg	594kg (33 secchi x 6 strati)
AE40AF	MASTER MIRTILLO	Secchio 3kg	594kg (33 secchi x 6 strati)
AE40AH	MASTER MORA	Secchio 3kg	594kg (33 secchi x 6 strati)
AE40AJ	MASTER FRUTTI DI BOSCO	secchio 3kg	594kg (33 secchi x 6 strati)
AE40AM	MASTER MIRTILLO NERO	Secchio 2,8kg	554,4kg (33 secchi x 6 strati)
AE40NA	ALBICOCCA PASSATA M	Secchio 12,5kg	650kg (13 secchi x 4 strati)





# Oli e grassi

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

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

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



# OLI E GRASSI



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

	CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	FORMATO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
Selection	AH10DD	FRIGGITUTTO	Olio di palma bifrazioneato punto di fumo $\geq 230^{\circ}\text{C}$	Latta 25 L	Latta 25 L	825 L (11 latte x 3 strati)
	AH10HI			Latta 10 L	Latta 10 L	560 L (14 latte x 4 strati)
	AH20FB			Bag-in-box 20 L	Bag-in-box 20 L	960 L (12 BIB x 4 strati)
	AH10DK			Bag-in-box 10 L	Bag-in-box 10 L	960 L (24 BIB x 4 strati)
Classic	AH10HA	OLIO GIRASOLE ALTO OLEICO	Olio di girasole alto oleico punto di fumo $\geq 230^{\circ}\text{C}$	Latta 25 L	Latta 25 L	825 L (11 latte x 3 strati)
	AH10HD			Tanica 10 L	Tanica 10 L	800 L (20 taniche x 4 strati)
	AH10EC	MASTER FRIT	Olio di palma frazionato Punto di fumo $220^{\circ}\text{C}$	Latta 25 L	Latta 25 L	825 L (11 latte x 3 strati)
	AH10MF			Latta 10 L	Latta 10 L	560 L (14 latte x 4 strati)
	AH10DB	PREMIUM FRIT	Miscela di oli vegetali (girasole, palma, girasole alto oleico) con antiossidante e antischiuma - punto di fumo $220^{\circ}\text{C}$	Latta 25 L	Latta 25 L	825 L (11 latte x 3 strati)
	AH10DC			Tanica 10 L	Tanica 10 L	800 L (20 taniche x 4 strati)
	AH10DP			Bag-in-box 10 L	Bag-in-box 10 L	960 L (24 BIB x 4 strati)
	AH10GQ	GIGA FRIT	Miscela di oli vegetali (girasole alto oleico, colza) con aromatizzante e antischiuma Punto di fumo $220^{\circ}\text{C}$	Bag-in-box 10 L	Bag-in-box 10 L	960 L (24 BIB x 4 strati)
	AC04GO	FRIT	Grasso di palma Punto di fumo $215^{\circ}\text{C}$	Panetto 2,5 kg	Cartone 20 kg (8 X 2,5 kg)	720 kg (6 cartoni x 6 strati)

# GRASSI E CONDIMENTI



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

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

Selection

Classic



# Zuccheri

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

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

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



# ZUCCHERI



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

## LEGENDA APPLICAZIONI



decoraz.  
biscotti



decorazione  
lievitati



decorazione  
pasticceria  
secca



decorazione  
pasticceria



copertura  
cassata



copertura  
bigné



copertura  
éclair

CODICE	PRODOTTO	CARATTERISTICHE	APPLICAZIONI	FORMATO	PALLETIZZAZIONE
AE01BB	ZUCCHERO FONDENTE CANNA STANDARD	Ottima coprenza e tenuta		Secchio 15kg	990kg (11 secchi x 6 strati)
AE02BB	ZUCCHERO FONDENTE CANNA LUCIDO	Struttura lunga ed elastica		Secchio 15kg	990kg (11 secchi x 6 strati)
AE03BB	ZUCCHERO FONDENTE CANNA CREMOSO	Struttura morbida ed elastica, resistente al congelamento, più coprente e bianco perfetto, con emulsionante		Secchio 13kg	858kg (11 secchi x 6 strati)
AE42ZA	SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO	Sciroppo denso dal colore paglierino e gusto dolce. Residuo secco al 73%.		Tanica da 14 kg	840kg (20 taniche x 3 strati)
AE42ZG	GRANELLA DI ZUCCHERO			Cartone 10kg	720kg (9 cartoni x 8 strati)
AE42ZI	POLVERE IDROPELLENTE			Sacco 10kg	780kg (6 sacchi x 13 strati)
AE42ZW	ZUCCHERO A VELO			Sacco 5kg (5kg x 3)	540kg (9 sacchi x 6 strati)





# Nocciole

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

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

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

Tostatura che garantisce al prodotto il suo tipico colore

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

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



# NOCCIOLE

# Le Toste



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

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONI	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
AY10LB	NOCCIOLE INTERE TOSTATE E PELATE CAL. 11/13	Torroni, praline e tavolette di cioccolato	Cartone 10kg (1kg x 10)	500kg (10 cartoni x 5 strati)
AY10MA	NOCCIOLE INTERE TOSTATE E PELATE CAL. 13/15	Torroni, praline e tavolette di cioccolato	Cartone 20kg (5kg x 4)	480kg (6 cartoni x 4 strati)
AY10LA			Cartone 10kg (1kg x 10)	500kg (10 cartoni x 5 strati)
AY10BA	GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 1/3MM	Decorazione di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni	Cartone 20kg (5kg x 4)	480kg (6 cartoni x 4 strati)
AY10AA			Cartone 10kg (1kg x 10)	500kg (10 cartoni x 5 strati)
AY10BB	GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 2/4MM	Decorazione di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni	Cartone 20kg (5kg x 4)	480kg (6 cartoni x 4 strati)
AY10AB			Cartone 10kg (1kg x 10)	500kg (10 cartoni x 5 strati)
AY10AC	GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 4/6 MM	Decorazione di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni	Cartone 10kg (1kg x 10)	500kg (10 cartoni x 5 strati)





# Dessert

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

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

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



# DESSERT



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

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



# Certificazioni

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



## SICUREZZA ALIMENTARE BRC e FSSC 22000

Le certificazioni BRC (definita dal British Retail Consortium) e FSSC 22000 sono standard globali specifici per i sistemi di gestione della sicurezza dei prodotti agroalimentari che certificano la conformità di un'azienda in base ai criteri stabiliti dalla GFSI (Global Food Safety Initiative). Unigrà è certificata da diversi anni e questa è una garanzia per i suoi clienti del rigoroso sistema di sicurezza alimentare mantenuto dall'azienda.



## ETICA KOSHER

Con la certificazione Kosher, rilasciata dall'ente Orthodox Union, Unigrà garantisce la disponibilità di prodotti idonei per i consumatori di religione ebraica.



## AMBIENTE ISO 14001

La norma ISO 14001 fornisce una struttura gestionale per l'integrazione delle pratiche di gestione ambientale, perseguendo la protezione dell'ambiente, la prevenzione dell'inquinamento, nonché la riduzione del consumo di energia e risorse.



## SOSTENIBILITÀ CACAO E COCCO

Rainforest Alliance è un'organizzazione no-profit la cui missione è creare un mondo più sostenibile utilizzando le forze sociali e di mercato per proteggere la natura e migliorare la vita degli agricoltori e delle loro comunità.



## SOSTENIBILITÀ RSPO

Unigrà è membro della Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) dal Marzo 2007. L'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 conservazione dell'identità delle popolazioni locali.



## ETICA HALĀL

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

**UNIGRÀ S.p.A.**

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







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.

[www.martiniprofessional.it](http://www.martiniprofessional.it)  
[www.mastermartini.it](http://www.mastermartini.it)