

# Linea Bakery

COSTRUIRE IL VOSTRO SUCCESSO CON I PRODOTTI MASTER MARTINI



Master Martini

# Indice

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>IL BRAND MASTER MARTINI &amp; IL GRUPPO UNIGRÀ</b> | <b>2</b>  |
| <hr/>                                                 |           |
| <b>LINEA MELANGE &amp; MARGARINE</b>                  | <b>6</b>  |
| MELANGE                                               | 8         |
|                                                       | 10        |
| MARGARINE                                             | 12        |
|                                                       | 14        |
|                                                       | 16        |
|                                                       | 18        |
|                                                       | 20        |
|                                                       | 22        |
|                                                       | 24        |
| <hr/>                                                 |           |
| <b>LINEA CREME VEGETALI UHT</b>                       | <b>26</b> |
|                                                       | 28        |
|                                                       | 30        |
| <hr/>                                                 |           |
| <b>LINEA CIOCCOLATO</b>                               | <b>32</b> |
|                                                       | 34        |
| <hr/>                                                 |           |
| <b>LINEA SURROGATI &amp; CREME</b>                    | <b>40</b> |
| SURROGATO DI CIOCCOLATO                               | 42        |
|                                                       | 44        |
| CREME                                                 | 46        |

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>LINEA MIX DI PASTICCERIA &amp; PANIFICAZIONE</b>          | <b>50</b> |
| MIX DI PASTICCERIA                                           | 52        |
| MIX & MIGLIORATORI DI PANIFICAZIONE                          | 56        |
| <hr/>                                                        |           |
| <b>LINEA CREME IDRATE &amp; GLASSE A SPECCHIO</b>            | <b>60</b> |
| CREME IDRATE                                                 | 62        |
| GLASSE A SPECCHIO                                            | 64        |
| <hr/>                                                        |           |
| <b>LINEA ZUCCHERO FONDENTE &amp; PASTA DI ZUCCHERO</b>       | <b>66</b> |
|                                                              | 68        |
| PASTA DI ZUCCHERO                                            | 70        |
|                                                              | 72        |
|                                                              | 74        |
| <hr/>                                                        |           |
| <b>LINEA NOCCIOLE</b>                                        | <b>76</b> |
|                                                              | 78        |
| <hr/>                                                        |           |
| <b>LINEA PRODOTTI PER FRIGGERE</b>                           | <b>80</b> |
|                                                              | 82        |
| <hr/>                                                        |           |
| <b>SEMILAVORATI A BASE DI FRUTTA, PASSATE &amp; GELATINE</b> | <b>84</b> |
| <hr/>                                                        |           |
| <b>CERTIFICAZIONI</b>                                        | <b>88</b> |



Master Martini è il brand dedicato al canale artigianale di Unigrà, gruppo che da oltre 40 anni opera nel settore della trasformazione e vendita di oli e grassi, margarine e semilavorati destinati alla produzione alimentare, in particolare dolciaria.



Dal 1972, Master Martini si propone ai professionisti della pasticceria e panificazione con una gamma completa di prodotti dedicati.

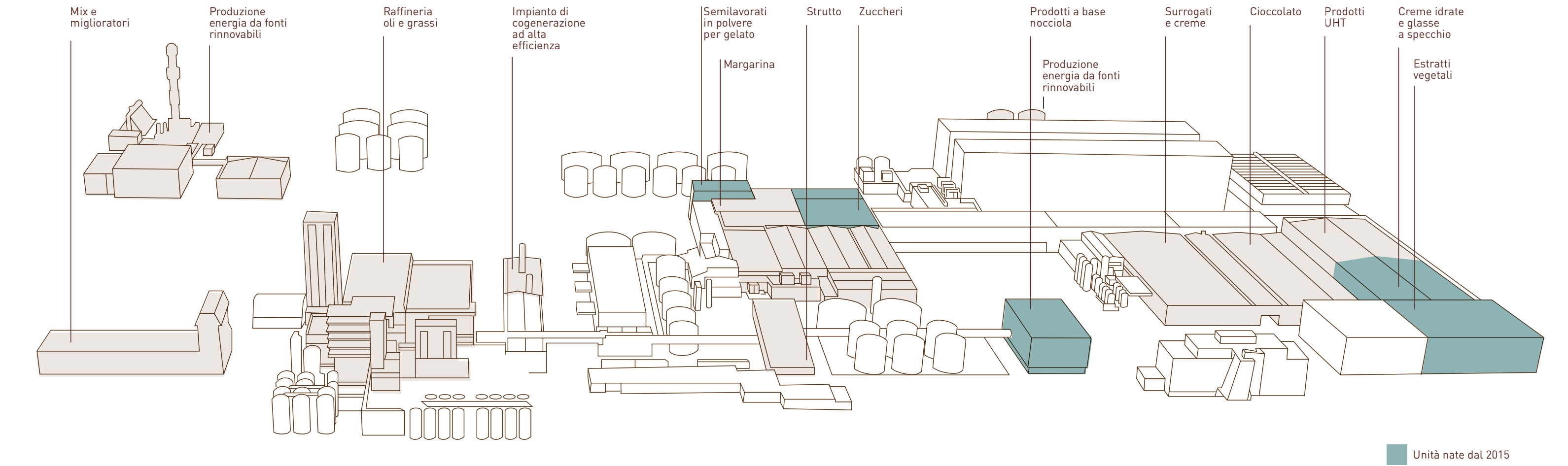
La nostra missione è quella di offrire soluzioni ad elevato contenuto di servizio e valore aggiunto, per soddisfare con successo le variegate e specifiche esigenze dei nostri clienti.

Alta specializzazione dei prodotti, elevati standard di qualità e servizio a 360° sono da sempre le colonne portanti di Master Martini, che nel tempo si è sempre più diversificata, abbracciando tutte le principali categorie merceologiche del settore pasticceria e panificazione.

Innovazione e diversificazione sono i fattori strategici che hanno posizionato Master Martini come leader del settore in Italia e all'estero, vivendo nel corso degli anni una crescita continua.

# Le unità produttive

**Unigrà:** tutto in uno. Dalla produzione delle materie prime, alla realizzazione del prodotto finito e al sostentamento energetico pensiamo a tutto noi, in un'unica sede.



# Melange & Margarine

Quello delle margarine è per Unigrà uno dei reparti di maggiore importanza strategica. La pluriennale conoscenza di oli e grassi, sia in termini di materie prime che di tecnologia, ci permette di fare la differenza.

Ogni fase grassa che compone le nostre margarine è "progettata" fin nei minimi dettagli: caratteristiche reologiche e chimico-fisiche vengono definite in maniera puntigliosa, con parametri molto restrittivi, sulla base della specifica applicazione che dovrà avere il prodotto finito. E' la nostra raffineria interna a soddisfare queste richieste come veri e propri "capitolati". Le fasi grasse raffinate vengono quindi inviate ad un parco serbatoi del reparto margarina in cui, ogni serbatoio, è dedicato ad una singola materia prima e mantenute in atmosfera inerte, protette dall'ossidazione e consumate in poche ore; questo a garanzia di una assoluta "freschezza" della materia prima.

Ma la profonda conoscenza della materia grassa è completata da una altrettanto profonda esperienza sulle tecnologie di processo: tutto questo porta ad affidabilità nello sviluppo di prodotti cuciti su misura delle necessità del singolo artigiano per le diverse aree di applicazione ma anche a flessibilità e costante miglioramento prestazionale. Dieci linee produttive permettono di offrire una vasta gamma di referenze che si differenziano per natura e quantità della fase grassa, formato e applicazione.

Il processo produttivo continua e si completa all'interno di magazzini automatici refrigerati dove navette robotizzate e trasloelevatori gestiscono i prodotti, ciascuno dei quali necessita di precisi tempi e temperature di stagionatura.



LINEA BAKERY

# Maxime Melange

Maxime è la linea di Melange senza grassi idrogenati.

**Maxime Melange** è in grado di coniugare tutti i vantaggi di prestazione di una margarina con le caratteristiche organolettiche del burro. La linea si compone di diverse referenze che si caratterizzano per la diversa percentuale di burro contenuta. In Maxime Melange, inoltre, le caratteristiche organolettiche sono esaltate dall'utilizzo di aromi innovativi che conferiscono ai prodotti finiti un gusto unico.



| Nome prodotto                             | Codice | Utilizzo                                              | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
|-------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| MAXIME MELANGE CREAM                      | AS1BBT | Creme, frolle, impasti                                | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 480 kg (6 cartoni x 4 strati)  |
| MAXIME MELANGE CRS/SF                     | AS5ABU | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |
| MAXIME MELANGE 50 SF/CRS                  | AS5ABS | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |
| MAXIME MELANGE Armonia CREMA/CAKE panetto | AS1BBQ | Creme, frolle, impasti                                | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| MAXIME MELANGE Armonia SFOGLIA piatta     | AS5ABQ | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |
| MAXIME MELANGE Armonia SFOGLIA panetto    | AS5BBQ | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |



LINEA BAKERY

# Melange

La gamma Melange nasce come prodotto ideale per garantire risultati di alta qualità, grazie alla combinazione tra il gusto del burro e le prestazioni applicative di una margarina vegetale.

Due sono le linee presenti nel listino Master Martini: **Melange Gold HB** (High Butter), con una elevata percentuale di burro, e **Melange**, con un contenuto di burro inferiore.



| Nome prodotto               | Codice | Utilizzo                                              | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
|-----------------------------|--------|-------------------------------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| MELANGE GOLD CREAM HB       | AS1BBE | Crema, frolle, impasti                                | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 480 kg (6 cartoni x 4 strati)  |
| MELANGE GOLD PLUS HB CRS/SF | AS5ABE | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |
| MELANGE CREAM               | AS1BBA | Crema, frolle, impasti                                | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 480 kg (6 cartoni x 4 strati)  |
| MELANGE PLUS CROISSANT      | AS4ABA | Croissant, pasta danese                               | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |
| MELANGE PLUS SFOGLIA        | AS5ABA | Pasta sfoglia dolce e salata                          | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |



LINEA BAKERY

# Maxime Margarina

**Maxime** è la linea di margarine senza grassi idrogenati contraddistinta da prodotti con alte prestazioni tecniche, specifiche per preparazioni di alta pasticceria.



| Nome prodotto            | Codice | Utilizzo                                              | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
|--------------------------|--------|-------------------------------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| MAXIME CREAM             | AG1BBT | Creme, frolle, impasti                                | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 480 kg (6 cartoni x 4 strati)  |
| MAXIME SFOGLIA           | AG5BBT | Pasta sfoglia                                         | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| MAXIME SFOGLIA/CROISSANT | AG5ABT | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |



Master Martini

LINEA BAKERY

# 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 eliminando, però, le difficoltà di lavorazione.



| Nome prodotto | Codice | Utilizzo                                  | Formato          | Confezione       | Pallettizzazione                  |
|---------------|--------|-------------------------------------------|------------------|------------------|-----------------------------------|
| GIOIA         | AG1FAB | Creme, impasti                            | secchiello 10 kg | secchiello 10 kg | 550 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| GIOIA GOLD    | AG3BBB | Creme, impasti, frolla stampata o montata | panetto 2,5 kg   | cartone 20 kg    | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)     |



# Gran Master

**Gran Master** è una linea completa, per formato e tipologia, caratterizzata da materie prime di alta qualità e da un bouquet unico di aromi che conferiscono un gusto eccellente al prodotto finito.



| Nome prodotto                 | Codice | Utilizzo                     | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
|-------------------------------|--------|------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| GRAN MASTER FROLLA PATISserie | AG2BBB | Frolla stampata o montata    | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| GRAN MASTER SFOGLIA           | AG5BBB | Pasta sfoglia dolce o salata | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| GRAN MASTER PLUS CROISSANT    | AG4ABB | Croissant, pasta danese      | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |
| GRAN MASTER PLUS SFOGLIA      | AG5ABB | Pasta sfoglia dolce o salata | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |



LINEA BAKERY

# Master One

Il formato in panetto contraddistingue **Master One**, una linea di margarine vegetali ideali per i pasticcierei legati a metodi di lavorazione tradizionali, soprattutto nell'area sfoglia.



| Nome prodotto                 | Codice | Utilizzo                             | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione              |
|-------------------------------|--------|--------------------------------------|----------------|---------------|-------------------------------|
| MASTER ONE GATEAUX            | AG1BBI | Creme                                | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 480 kg (6 cartoni x 4 strati) |
| MASTER ONE CAKE               | AG2BBI | Paste frolle, lievitate, montate     | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati) |
| MASTER ONE PASTRY FORTE       | AG5BBI | Pasta sfoglia a sviluppo pronunciato | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati) |
| MASTER ONE PASTRY EQUILIBRATA | AG6BBI | Pasta sfoglia a sviluppo contenuto   | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati) |



LINEA BAKERY

# Martini Generation

Linea di margarine formulata specificatamente per rispondere alle esigenze di quei pasticceri che utilizzano sempre di più le tecniche del freddo (0-4°C o -18°C) per conservare la propria produzione.

**Martini Generation** mantiene le proprie caratteristiche sia nelle lavorazioni "a freddo" (oggi per domani), sia nelle lavorazioni "abbattute" (congelate), garantendo costanza di sviluppo, aroma e gusto.



| Nome prodotto                | Codice | Utilizzo                                              | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
|------------------------------|--------|-------------------------------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| MARTINI GENERATION DANESE    | AG4CCB | Pasta danese, croissant                               | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| MARTINI GENERATION SFOGLIA   | AG5CCB | Pasta sfoglia dolce o salata                          | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| MARTINI GENERATION SF/CROISS | AG5CCA | Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |



LINEA BAKERY

# Martini

Una linea completa, per formati e varietà, in grado di fornire una risposta di alto livello ai clienti che richiedono un ottimale rapporto qualità/prezzo.



| Nome prodotto          | Codice | Utilizzo                         | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
|------------------------|--------|----------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| MARTINI GATEAUX        | AG1BBC | Crema                            | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 480 kg (6 cartoni x 4 strati)  |
| MARTINI CAKE           | AG2BBC | Pasta frolle, lievitate, montate | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| MARTINI SFOGLIA        | AG5BBC | Pasta sfoglia dolce e salata     | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| MARTINI PLUS CROISSANT | AG4ABC | Croissant, pasta danese          | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |
| MARTINI PLUS SFOGLIA   | AG5ABC | Pasta sfoglia dolce e salata     | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |



LINEA BAKERY

# Master Export

Linea destinata a laboratori di dimensione medio-grande con esigenze di economicità.



| Nome prodotto                | Codice | Utilizzo                         | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
|------------------------------|--------|----------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| MASTER EXPORT GATEAUX        | AG1BBE | Crema                            | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 480 kg (6 cartoni x 4 strati)  |
| MASTER EXPORT "C"            | AG2BBE | Paste frolle, lievitate, montate | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| MASTER EXPORT SFOGLIA        | AG5BBE | Pasta sfoglia                    | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| MASTER EXPORT PLUS CROISSANT | AG4ABE | Croissant, pasta danese          | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |
| MASTER EXPORT PLUS SFOGLIA   | AG5ABE | Pasta sfoglia dolce e salata     | piatta 2 kg    | cartone 10 kg | 660 kg (6 cartoni x 11 strati) |



LINEA BAKERY

# Creme Vegetali UHT

Le creme vegetali UHT sono miscele complesse di ingredienti, ognuno con la propria specifica funzionalità ma complementari l'uno all'altro.

Il valore aggiunto di Master Martini è la conoscenza approfondita dei singoli ingredienti, peculiarità che ci 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 che gastronomiche. Fondamentale è anche l'attenzione che dedichiamo al processo

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



LINEA BAKERY

# Crema Vegetali UHT Zuccherate

Le **creme vegetali UHT zuccherate** rappresentano l'ottima alternativa alla panna nelle applicazioni di pasticceria. Facili da lavorare, montano in pochi minuti garantendo uno sviluppo unico ed una tenuta perfetta, senza collassare né rilasciare acqua anche dopo 24 ore. La struttura liscia, cremosa e leggera le rende ideali per decorazioni e farciture, per la preparazione di mousse e semifreddi e per gli utilizzi di gelateria. L'ottimo bilanciamento degli ingredienti ne permette inoltre una facile personalizzazione esaltando il gusto ed il colore degli ingredienti aggiuntivi.



| Nome prodotto              | Codice  | Utilizzo                                                         | Formato        | Confezione      | Pallettizzazione               |
|----------------------------|---------|------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|--------------------------------|
| <b>DECOR UP</b>            | AV10TA  | Zuccherato, per farcitura e decorazione                          | tetra-brik 1 l | vassoio 12 brik | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| <b>DECOR UP CIOCCOLATO</b> | AV12AE  | Zuccherato, al cacao, per farcitura e decorazione                | tetra-brik 1 l | vassoio 12 brik | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| <b>DECOR UP GOLD</b>       | AV134BA | Con panna, zuccherato, per farcitura e decorazione               | tetra-brik 1 l | vassoio 12 brik | 1008 (12 cartoni per 7 strati) |
| <b>MONNALISA</b>           | AV50AT  | Zuccherato, per decorazione                                      | tetra-brik 1 l | vassoio 12 brik | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| <b>MAXIME ZUCCHERATA</b>   | AV10RA  | Senza grassi idrogenati, zuccherata, per farcitura e decorazione | tetra-brik 1 l | vassoio 12 brik | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |



LINEA BAKERY

# Crema Vegetali UHT Non Zuccherate

Le **Crema Vegetali UHT Non Zuccherate** si suddividono in referenze specifiche per condimenti e preparazioni gastronomiche e referenze multiuso: queste possono essere usate tal quali per preparazioni di cucina oppure, addizionate di zucchero, possono essere montate ed utilizzate in pasticceria per decorazioni e farciture.

Sia nelle preparazioni gastronomiche che in quelle di pasticceria, questi prodotti possono essere addizionati di altri ingredienti caratterizzanti grazie all'ottimo equilibrio della formulazione.



| Nome prodotto       | Codice | Utilizzo                                                                                | Formato        | Confezione      | Pallettizzazione               |
|---------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|--------------------------------|
| MASTER GOURMET      | AV20TA | Non zuccherato, per farcitura e decorazione in pasticceria e preparazioni gastronomiche | tetra-brik 1 l | vassoio 12 brik | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| MASTER GOURMET CHEF | AV20IP | Non zuccherato, per condimenti e preparazioni gastronomiche                             | tetra-brik 1 l | vassoio 12 brik | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| MASTER GOURMET GOLD | AV23AA | Con panna, non zuccherato, per condimenti e preparazioni                                | tetra-brik 1 l | vassoio 12 brik | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |
| MAXIME CHEF         | AV20RC | Senza grassi idrogenati, zuccherata, per condimenti e preparazioni gastronomiche        | tetra-brik 1 l | vassoio 12 brik | 1008 l (12 cartoni x 7 strati) |



# Cioccolato

Cioccolato, dal XV secolo quando fu “scoperto” nelle Americhe ad oggi, è un prodotto che continua a suscitare sensazioni ed emozioni come nessun altro e Master Martini gli dedica un’attenzione molto particolare.

La selezione delle materie prime avviene con cura nei paesi d’origine, i blend di masse di cacao sono attentamente studiati e bilanciati miscelando masse di origini differenti (sempre comunque provenienti dalla fascia equatoriale di Africa e Centro/Sud America), viene utilizzata esclusivamente vaniglia naturale e ciascuna ricetta viene scrupolosamente messa a punto nel tenore di cacao e burro di cacao. Tutti questi aspetti garantiscono un cioccolato dalle proprietà organolettiche superiori e una lavorabilità eccellente per qualsiasi lavorazione.

Per assicurare un cioccolato di così grande pregio si accompagna il sapiente utilizzo delle tecnologie produttive. Master Martini ha infatti destinato alla produzione del cioccolato più linee, tutte realizzate utilizzando le più moderne tecnologie presenti sul mercato e l’intero processo produttivo è curato e controllato in ogni singolo dettaglio. Miscelatori all’avanguardia garantiscono un’ottimale integrazione tra i differenti ingredienti.

Pre-raffinatrici e raffinatrici a rulli - dotate di controllo laser - assicurano la corretta granulometria dei prodotti. Conche di moderna concezione sono in grado di monitorare, in maniera automatica, la temperatura e i tempi del processo di concaggio – utili per eliminare l’acidità naturalmente presente nel cacao e ottenere così il giusto profilo aromatico nel cioccolato. Il modellaggio avviene in tunnel di raffreddamento lunghi fino a 90 metri: il cioccolato temperato viene raffreddato in modo lento e omogeneo per ottenere la perfetta cristallizzazione del burro di cacao e garantire così un cioccolato perfetto. Inoltre tutta la gamma di cioccolato è nuts free, gluten free e certificata Kosher e sono disponibili cioccolati fondenti milk free e Kosher Parve, nonché cioccolati con certificazione UTZ, una delle più importanti, in tema di sostenibilità sociale, per il mondo del cacao.



LINEA BAKERY

# Ariba

Nata dalla passione per il cacao, **Ariba** è la linea di cioccolato Master Martini. L'accuratezza nella selezione delle materie prime nei luoghi d'origine, l'utilizzo esclusivo di burro di cacao e vaniglia naturale, la ricerca nell'armonia dei sapori, la varietà di gusti e l'eccellente lavorabilità sono caratteristiche che garantiscono un cioccolato di grande pregio.

Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, coperture, decorazione, mousse, gelato, sono molte le ricette della gamma Ariba per soddisfare le esigenze dell'artigiano nelle varie applicazioni di cioccolateria e pasticceria artigianale. Il risultato è un cioccolato facile da utilizzare e versatile, che garantisce alti livelli di resa.



| Diamanti                        |        |                                                                 |                |               |                                |
|---------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| Nome prodotto                   | Codice | Utilizzo                                                        | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
| ARIBA DIAMANTI FONDENTI 72%     | AQ49DB | Pralineria, ripieni, mousse                                     | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA DIAMANTI FONDENTI 72%     | AQ49UQ | Pralineria, ripieni, mousse                                     | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA DIAMANTI FONDENTI 72%     | AQ47RA | Pralineria, ripieni, mousse                                     | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| ARIBA DIAMANTI LATTE 32/34 mg   | AQ49EB | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA DIAMANTI LATTE 32/34 mg   | AQ49UR | Pralineria, corpi cavi, ripieni,                                | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA DIAMANTI LATTE 32/34 mg   | AQ47RB | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| ARIBA DIAMANTI BIANCHI 36/38 mg | AQ48CE | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA DIAMANTI BIANCHI 36/38 mg | AQ49US | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA DIAMANTI BIANCHI 36/38 mg | AQ47RC | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |



LINEA BAKERY

| Origine                     |        |                                                                 |                |               |                                |
|-----------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| Nome prodotto               | Codice | Utilizzo                                                        | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
| YARÀCAO 85% 48/50 mg        | AQ49ZB | Pralineria, ripieni, mousse                                     | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| WATACAO 70% 41/43 mg        | AQ49ZA | Pralineria, ripieni, mousse                                     | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
|                             |        |                                                                 |                |               |                                |
| Dischi                      |        |                                                                 |                |               |                                |
| Nome prodotto               | Codice | Utilizzo                                                        | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
| ARIBA FONDENTE 72% 38/40 mg | AQ49FF | Pralineria, ripieni, mousse                                     | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA FONDENTE 72% 38/40 mg | AQ49IW | Pralineria, ripieni, mousse                                     | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA FONDENTE 60% 38/40 mg | AQ49DD | Pralineria, corpi cavi, coperture, decorazioni, mousse          | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA FONDENTE 60% 38/40 mg | AQ49UU | Pralineria, corpi cavi, coperture, decorazioni, mousse          | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA FONDENTE 60% 38/40 mg | AQ47RP | Pralineria, corpi cavi, coperture, decorazioni, mousse          | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| ARIBA FONDENTE 60% 35/37 mg | AQ49DP | Pralineria, corpi cavi, ripieni, mousse                         | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA FONDENTE 57% 36/38 mg | AQ49DF | Pralineria, corpi cavi, coperture                               | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA FONDENTE 54% 32/34 mg | AQ49DH | Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, decorazioni         | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA FONDENTE 54% 32/34 mg | AQ49UT | Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, decorazioni         | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA FONDENTE 54% 32/34 mg | AQ47RO | Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, decorazioni         | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| ARIBA FONDENTE 50% 30/32 mg | AQ49DC | Corpi cavi, tavolette                                           | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA LATTE 34/36 mg        | AQ49DL | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA LATTE 34/36 mg        | AQ49UV | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA LATTE 34/36 mg        | AQ47RQ | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| ARIBA LATTE 36/38 mg        | AQ49CP | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA LATTE 36/38 mg        | AQ49UH | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA BIANCO 36/38 mg       | AQ48AA | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |

| Pani                         |        |                                                                 |                |               |                                |
|------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| Nome prodotto                | Codice | Utilizzo                                                        | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
| ARIBA BIANCO 36/38 mg        | AQ49IQ | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA BIANCO 36/38 mg        | AQ49IM | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| ARIBA FONDENTE 72% 38/40 mg  | AQ49CF | Pralineria, ripieni, mousse                                     | pane 1 kg      | cartone 10 kg | 800 kg (20 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA FONDENTE 72% 38/40 m.g | AQ49BJ | Pralineria, ripieni, mousse                                     | pane 2,5 kg    | cartone 10 kg | 770 kg (11 cartoni x 7 strati) |
| ARIBA FONDENTE 57% 36/38 mg  | AQ49CE | Pralineria, corpi cavi, coperture                               | pane 1 kg      | cartone 10 kg | 800 kg (20 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA FONDENTE 57% 36/38 mg  | AQ49BH | Pralineria, corpi cavi, coperture                               | pane 2,5 kg    | cartone 10 kg | 770 kg (11 cartoni x 7 strati) |
| ARIBA LATTE 34/36 mg         | AQ49CD | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | pane 1 kg      | cartone 10 kg | 800 kg (20 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA LATTE 34/36 mg         | AQ49BB | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | pane 2,5 kg    | cartone 10 kg | 770 kg (11 cartoni x 7 strati) |
| ARIBA BIANCO 36/38 mg        | AQ49CC | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | pane 1 kg      | cartone 10 kg | 800 kg (20 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA BIANCO 36/38 mg        | AQ48CF | Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse | pane 2,5 kg    | cartone 10 kg | 770 kg (11 cartoni x 7 strati) |

| Gocce e gocchine                 |        |                                              |                |               |                                |
|----------------------------------|--------|----------------------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| Nome prodotto                    | Codice | Utilizzo                                     | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
| ARIBA FONDENTE GOCCE (850/hg)    | AQ49GF | Farcitura impasti e decorazioni              | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA FONDENTE GOCCINE (1200/hg) | AQ49GR | Farcitura impasti e decorazioni              | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA FONDENTE GOCCINE (1500/hg) | AQ49GQ | Farcitura impasti e decorazioni              | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA FONDENTE GOCCINE (3000/hg) | AQ49GL | Farcitura impasti e decorazioni              | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| ARIBA FONDENTE GOCCINE (3000/hg) | AQ49UZ | Farcitura impasti e decorazioni              | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA FONDENTE GOCCINE (3000/hg) | AQ47RL | Farcitura impasti e decorazioni              | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| ARIBA LATTE GOCCINE 1000/hg      | AQ49AA | Farcitura impasti e decorazioni              | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA BIANCHE GOCCINE 1000/hg    | AQ48DA | Farcitura impasti e decorazioni<br>sacchetto | -              | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |

| Chunks                |        |                     |                |               |                                |
|-----------------------|--------|---------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| Nome prodotto         | Codice | Utilizzo            | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
| ARIBA FONDENTE CHUNKS | AQ48RC | Farcitura impasti   | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| ARIBA FONDENTE CHUNKS | AQ49UI | Farcitura impasti   | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA LATTE CHUNKS    | AQ48RK | Farcitura e impasti | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| ARIBA LATTE CHUNKS    | AQ49UJ | Farcitura e impasti | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| ARIBA BIANCO CHUNKS   | AQ48RX | Farcitura e impasti | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| ARIBA BIANCO CHUNKS   | AQ49UK | Farcitura e impasti | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |

| Vermicelli               |        |             |                |               |                               |
|--------------------------|--------|-------------|----------------|---------------|-------------------------------|
| VERMICELLI FONDENTI DARK | AQ48RD | Decorazioni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati) |

| Scagliette               |        |             |                |               |                               |
|--------------------------|--------|-------------|----------------|---------------|-------------------------------|
| SCAGLIETTE FONDENTI DARK | AQ48RB | Decorazioni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati) |
| SCAGLIETTE LATTE MILK    | AQ48RA | Decorazioni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati) |

| Cacao                                   |        |                                      |                |              |                                |
|-----------------------------------------|--------|--------------------------------------|----------------|--------------|--------------------------------|
| CACAO AMARO IN POLVERE 22/24 alcaliniz. | AQ48ZA | Aromatizzazione, decorazione, mousse | sacchetto 1 kg | cartone 5 kg | 300 kg (15 cartoni x 4 strati) |



LINEA BAKERY

# Surrogati & Creme

Coniugando il know how di Unigrà nella raffinazione e trasformazione dei grassi e degli olii vegetali, l'esperienza nell'approvvigionamento del cacao e dei suoi derivati, nonché la sapiente conoscenza della trasformazione delle nocciole, Master Martini oggi può vantare una gamma di creme e surrogati di qualità superiore per rispondere a tutte le esigenze degli artigiani.

Tre fattori in particolare rendono unici i nostri prodotti: la possibilità di poter selezionare tra differenti origini botaniche degli olii, la capacità di mettere a punto formulazioni delle fasi grasse ad hoc per ciascuna applicazione, il grande vantaggio di poter utilizzare olii e grassi appena raffinati. Grazie a un reparto con specifiche linee produttive costruite con le più avanzate tecnologie e a un team di Ricerca e Sviluppo dedicato siamo in grado di soddisfare qualsiasi gusto ed esigenza dei Clienti professionali. Il surrogato Master Martini si contraddistingue così per qualità, spacco, lucentezza e per prestazioni applicative superiori che garantiscono coperture, glassature o prestazioni in cottura di alto livello, sempre con proprietà organolettiche

uniche. Oltre alle classiche ricette di surrogato fondente, latte e bianco in diversi formati - dischi, gocce e scagliette - oggi sono disponibili i nuovi surrogati alla nocciola, nonché quelli aromatizzati e colorati con aromi e coloranti naturali.

Le creme Master Martini si caratterizzano invece per la loro struttura e cremosità unica, sia per i prodotti da farcitura a freddo, sia per quelli che possono andare in cottura, nonché per il gusto straordinario, sia negli utilizzi di farcitura, sia in quelli di glassaggio o aromatizzazione. Le creme sono disponibili nei classici gusti alla nocciola, al cacao, bianche e inoltre nelle più innovative formulazioni al latte e al pistacchio.



LINEA BAKERY

# Centramerica

**Centramerica** è la linea di surrogato Master Martini caratterizzata da una qualità, uno spacco, una lucentezza e prestazioni applicative superiori, garantendo risultati di alto livello senza l'utilizzo di grassi idrogenati. Questa gamma si distingue anche per le sue varianti colorate e aromatizzate.

**Centramerica Neo** è invece il nuovo marchio che identifica i classici prodotti Centramerica rivisitati e migliorati nella loro formulazione.



**Centramerica**

| Nome prodotto                                | Codice | Utilizzo                        | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
|----------------------------------------------|--------|---------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| <b>CENTRAMERICA FONDENTE DISCHI</b>          | AX47BI | Copertura e glassatura          | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| <b>CENTRAMERICA FONDENTE DISCHI</b>          | AX48AD | Copertura e glassatura          | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| <b>CENTRAMERICA LATTE DISCHI</b>             | AX48AE | Copertura e glassatura          | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| <b>CENTRAMERICA BIANCO DISCHI</b>            | AX47BJ | Copertura e glassatura          | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| <b>CENTRAMERICA BIANCO DISCHI</b>            | AX48AC | Copertura e glassatura          | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| <b>CENTRAMERICA FONDENTE GOCCE (1000/hg)</b> | AX48AG | Farcitura impasti e decorazioni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |
| <b>CENTRAMERICA BIANCO GOCCE (200/hg)</b>    | AX49MJ | Farcitura impasti e decorazioni |                | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati)  |
| <b>CENTRAMERICA BIANCO GOCCE (200/hg)</b>    | AX47BF | Farcitura impasti e decorazioni | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| <b>CENTRAMERICA FONDENTE SCAGLIETTE</b>      | AX48AH | Decorazioni                     | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati)  |

**Centramerica colorato e aromatizzato**

|                                       |        |                          |                |               |                               |
|---------------------------------------|--------|--------------------------|----------------|---------------|-------------------------------|
| <b>CENTRAMERICA LIMONE DISCHI</b>     | AX48HC | Glassatura e decorazioni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati) |
| <b>CENTRAMERICA ARANCIA DISCHI</b>    | AX48HB | Glassatura e decorazioni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati) |
| <b>CENTRAMERICA FRAGOLA DISCHI</b>    | AX48LG | Glassatura e decorazioni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati) |
| <b>CENTRAMERICA PISTACCHIO DISCHI</b> | AX48HD | Glassatura e decorazioni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati) |
| <b>CENTRAMERICA BLU DISCHI</b>        | AX48HE | Glassatura e decorazioni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati) |
| <b>CENTRAMERICA NOCCIOLA DISCHI</b>   | AX48FI | Glassatura e decorazioni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 400 kg (8 cartoni x 5 strati) |

**Centramerica Neo**

|                                         |        |                        |                |               |                                |
|-----------------------------------------|--------|------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| <b>CENTRAMERICA NEO FONDENTE DISCHI</b> | AX47BG | Copertura e glassatura | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| <b>CENTRAMERICA NEO LATTE DISCHI</b>    | AX47BH | Copertura e glassatura | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |
| <b>CENTRAMERICA NEO BIANCO DISCHI</b>   | AX47BE | Copertura e glassatura | sacchetto 5 kg | cartone 10 kg | 480 kg (12 cartoni x 4 strati) |



LINEA BAKERY

# Caravella

**Caravella** garantisce una gamma di surrogati completa, caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo e dalla facilità d'utilizzo per soddisfare le esigenze più varie del pasticcere: copertura, farcitura e decorazione di biscetteria, torte, croissant, prodotti lievitati e semifreddi. Comprende dischi, gocce e scagliette.



| Nome prodotto                        | Codice | Utilizzo                                                 | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione              |
|--------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------|----------------|---------------|-------------------------------|
| CARAVELLA FONDENTE DISCHI            | AX49DF | Copertura e corpi cavi                                   |                | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati) |
| CARAVELLA FONDENTE DARK              | AX49EA | Copertura e corpi cavi cartone                           |                | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati) |
| CARAVELLA LATTE DISCHI               | AX49DL | Copertura e corpi cavi                                   |                | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati) |
| CARAVELLA BIANCO DISCHI              | AX49DA | Copertura e corpi cavi                                   |                | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati) |
| CARAVELLA FONDENTE GOCCE (850/hg)    | AX49GF | Farcitura e decorazione di biscotti e prodotti lievitati |                | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati) |
| CARAVELLA FONDENTE GOCCINE (1000/hg) | AX49GP | Farcitura e decorazione di biscotti e prodotti lievitati |                | cartone 10 kg | 810 kg (9 cartoni x 9 strati) |
| CARAVELLA FONDENTE SCAGLIETTE        | AX48SF | Decorazione                                              | sacchetto 2 kg | cartone 16 kg | 640 kg (8 cartoni x 5 strati) |
| CARAVELLA LATTE SCAGLIETTE           | AX48SL | Decorazione                                              | sacchetto 2 kg | cartone 16 kg | 640 kg (8 cartoni x 5 strati) |
| CARAVELLA BIANCO SCAGLIETTE          | AX48SA | Decorazione                                              | sacchetto 2 kg | cartone 16 kg | 640 kg (8 cartoni x 5 strati) |



LINEA BAKERY

Caravella

**Caravella** firma anche una linea di creme spalmabili unica per ampiezza e specificità di gamma: comprende infatti sia prodotti adatti per le applicazioni anteforno, sia per quelle postforno - siano esse di farcitura o aromatizzazione - ed è caratterizzata da un'ampia varietà di gusti. Tutte le creme non contengono grassi idrogenati.



Creme con inclusioni

| Nome prodotto                  | Codice | Utilizzo           | Confezione     | Pallettizzazione                  |
|--------------------------------|--------|--------------------|----------------|-----------------------------------|
| CARAVELLA CRUNCH NOCCIOLA      | AX52GB | Farcitura a freddo | secchiello 5kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA CRUNCH PISTACCHIO    | AX52GC | Farcitura a freddo | secchiello 5kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA CRUNCH CIOCCO AVORIO | AX52GD | Farcitura a freddo | secchiello 5kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA CRUNCH MORA          | AX52GA | Farcitura a freddo | secchiello 5kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |

Creme alla frutta

|                        |        |                                      |                |                                   |
|------------------------|--------|--------------------------------------|----------------|-----------------------------------|
| CARAVELLA GRAN FRAGOLA | AX52GE | Farcitura a freddo e aromatizzazione | secchiello 5kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA GRAN LIMONE  | AX52GG | Farcitura a freddo e aromatizzazione | secchiello 5kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA GRAN ARANCIA | AX52GF | Farcitura a freddo e aromatizzazione | secchiello 5kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |

Creme

|                                 |        |                                      |                  |                                   |
|---------------------------------|--------|--------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| CARAVELLA GRAN PISTACCHIO       | AX52DD | Farcitura a freddo e aromatizzazione | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA GRAN LATTE E NOCCIOLE | AX52DC | Farcitura a freddo e aromatizzazione | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA GRAN CIOCCO AVORIO    | AX52DE | Farcitura a freddo e aromatizzazione | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA GRAN NOCCIOLA         | AX52CJ | Farcitura a freddo e aromatizzazione | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA GRAN NOCCIOLA         | AX52CX | Farcitura a freddo e aromatizzazione | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA GRAN MORA             | AX44M0 | Farcitura a freddo e aromatizzazione | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA GRAN MORA             | AX44MJ | Farcitura a freddo e aromatizzazione | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA CREMAROMA CACAO DARK  | AX44MP | Aromatizzazione                      | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA CREAM AVORIO          | AX52CA | Farcitura a freddo                   | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA CREAM AVORIO          | AX44LF | Farcitura a freddo                   | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |



LINEA BAKERY

| Nome prodotto                | Codice | Utilizzo                                                        | Confezione       | Pallettizzazione                  |
|------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| CARAVELLA CREAM CACAO        | AX52CC | Farcitura a freddo e aromatizzazione                            | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA CREAM CACAO        | AX44LA | Farcitura a freddo e aromatizzazione                            | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA CREAM NOCCIOLA     | AX52CN | Farcitura a freddo                                              | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA CREAM NOCCIOLA     | AX44LB | Farcitura a freddo                                              | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA CREAM NUTS         | AX44CQ | Farcitura a freddo                                              | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA COVER CACAO        | AX52CB | Coperture                                                       | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA COVER AVORIO       | AX52CU | Coperture                                                       | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA CAKE AVORIO        | AX52CV | Creme al burro, creme base per facitura, coperture, decorazioni | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA GRAN PRALINÉ       | AX44BM | Farcitura a freddo                                              | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA FLUIFOUR CACAO     | AX52FC | Farcitura ante-forno di biscotti e crostate                     | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA FLUIFOUR CACAO     | AX44LC | Farcitura ante-forno di biscotti e crostate                     | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA FLUIFOUR NOCCIOLA  | AX52FN | Farcitura ante-forno di biscotti e crostate                     | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA FLUIFOUR NOCCIOLA  | AX44LD | Farcitura ante-forno di biscotti e crostate                     | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA FLUIFOUR GIANDUJIA | AX52FG | Farcitura ante-forno di biscotti e crostate                     | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA FLUIFOUR GIANDUJIA | AX44AL | Farcitura ante-forno di biscotti e crostate                     | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA FOUR CACAO         | AX44FF | Farcitura ante-forno di biscotti e crostate                     | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA FOUR NOCCIOLA      | AX52FO | Farcitura ante-forno di biscotti e crostate                     | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA ANTEFORNO CACAO    | AX52BC | Farciture ante-forno di sfoglie e prodotti lievitati            | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA ANTEFORNO CACAO    | AX44LG | Farciture ante-forno di sfoglie e prodotti lievitati            | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA ANTEFORNO NOCCIOLA | AX52BN | Farciture ante-forno di sfoglie e prodotti lievitati            | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |
| CARAVELLA ANTEFORNO BIANCA   | AX52EW | Farcitura ante-forno di sfoglie e prodotti lievitati            | secchiello 13 kg | 715 kg (11 secchielli x 5 strati) |

Ripieni

| Nome prodotto                   | Codice | Utilizzo           | Confezione      | Pallettizzazione                  |
|---------------------------------|--------|--------------------|-----------------|-----------------------------------|
| CARAVELLA GRAN RIPIENO CACAO    | AX44RM | Ripieni di praline | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA GRAN RIPIENO NOCCIOLA | AX44RQ | Ripieni di praline | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAVELLA GRAN RIPIENO AVORIO   | AX44RB | Ripieni di praline | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |



LINEA BAKERY

# Mix di Pasticceria & Panificazione

A fianco di pasticceri e panificatori per un risultato sempre impeccabile: con i nostri semilavorati in polvere ad alto contenuto di servizio offriamo risposte di qualità.

Ricerchiamo, studiamo e testiamo le migliori materie prime e i più innovativi componenti funzionali che, grazie al nostro consolidato know-how, vengono sapientemente miscelati per creare una vasta gamma di soluzioni in grado di rispondere concretamente alle necessità di ogni cliente. Infatti, la grande capacità produttiva unita alla importante versatilità impiantistica garantiscono flessibilità per volumi e diversificazione dell'assortimento, miscelando ingredienti di diverse caratteristiche chimico-fisiche - come granulometria o densità - senza perdita di efficacia e accuratezza.

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. Elevata automazione, accuratezza dei dosaggi ed efficacia di miscelazione degli impianti assicurano costanza qualitativa ad ogni produzione.



LINEA BAKERY

# FiorFiore Pasticceria

**FiorFiore Pasticceria** è una linea di semilavorati in polvere ad 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 gamma si compone di prodotti professionali specifici per tutte le diverse lavorazioni – dalle paste sfogliate ai grandi lievitati da ricorrenza, dalle creme pasticcere alle paste montate – che assicurano grande facilità di lavorazione e qualità costante dei prodotti finiti, con notevole risparmio di tempo.



Paste sfogliate

| Nome prodotto       | Codice | Utilizzo                                           | Confezione  | Pallettizzazione              |
|---------------------|--------|----------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| SUPREMO             | AM30CJ | Croissant e brioches                               | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| CROISSANT & BRIOCHE | AM30CC | Croissant e brioches                               | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| GRANBUFFET          | AM30CG | Croissanteria salata e altri prodotti gastronomici | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| SFOGLIA             | AM30CS | Pasta sfoglia                                      | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |

Paste montate

| Nome prodotto             | Codice | Utilizzo                                                     | Confezione  | Pallettizzazione              |
|---------------------------|--------|--------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| PAN DI SPAGNA             | AM30CE | Pan di spagna e rollé                                        | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| PAN DI SPAGNA MORBIDO     | AM30CL | Pan di spagna e rollé                                        | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| PAN DI SPAGNA CONCENTRATO | AM30CR | Pan di spagna e rollé                                        | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| CHOCOPAN                  | AM40CB | Pan di spagna e rollé al cacao                               | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| MULTI-CAKE                | AM30LS | Torte in stampo, torte in teglia, plumcake, ciambelle        | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| MULTI-CAKE YOGURT         | AM30DC | Torte in stampo e in teglia, plumcake, ciambelle allo yogurt | sacco 10 kg | 720kg (6 sacchi x 12 strati)  |

Specialità

| Nome prodotto | Codice | Utilizzo                        | Confezione  | Pallettizzazione              |
|---------------|--------|---------------------------------|-------------|-------------------------------|
| FRITTELLINO   | AM30CZ | Frittelle e fritti di carnevale | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |



Grandi lievitati da ricorrenza

| Nome prodotto | Codice | Utilizzo                                 | Confezione  | Pallettizzazione              |
|---------------|--------|------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| LEAVEN-GOLD   | AM30CP | Paste lievitate da ricorrenza            | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| NATURALIFE    | AM30CO | Lievito naturale in polvere              | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| NOBILE        | AM30CU | Paste lievitate da ricorrenza            | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| LA GLASSA     | AM30CQ | Glassa per decorazioni al gusto mandorla | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |

Creme pasticcere

| Nome prodotto | Codice | Utilizzo                  | Confezione  | Pallettizzazione              |
|---------------|--------|---------------------------|-------------|-------------------------------|
| SUPERB        | AM50CV | Crema pasticcera a freddo | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| ROYAL         | AM50CA | Crema pasticcera a freddo | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| EASY          | AM50CB | Crema pasticcera a freddo | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| BLISS         | AM50CH | Crema pasticcera a freddo | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |
| DIVINA PLUS   | AM50CZ | Crema pasticcera a caldo  | sacco 10 kg | 720 kg (6 sacchi x 12 strati) |



LINEA BAKERY

# FiorFiore Panificazione

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

Il perfetto bilanciamento di ingredienti selezionati e l'alto contenuto tecnologico e di innovazioni delle formulazioni garantiscono i migliori risultati in tutti i tipi di preparazione e lavorazione con grande facilità d'uso.



| Mix                    |        |                                                                                                       |             |                                |
|------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| Nome prodotto          | Codice | Utilizzo                                                                                              | Confezione  | Pallettizzazione               |
| <b>CURCUMINO</b>       | AM20TP | Pane alla curcuma con fiocchi di segale e semi di girasole, con lievito naturale e senza emulsionanti | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>PAN RUSTIQUE</b>    | AM20TQ | Pane scuro multicereali con lievito naturale e senza emulsionanti                                     | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>PAN CASALE</b>      | AM20TA | Pane scuro multicereali con lievito naturale e senza emulsionanti                                     | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>AZTECO</b>          | AM20TK | Pane a base di chia, quinoa e girasole con lievito madre e senza emulsionanti                         | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>PAN&amp;FARRO</b>   | AM20TL | Pane a base di farina di farro integrale con lievito naturale e senza emulsionanti                    | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>UNICO</b>           | AM20TM | Per tutti i tipi comune di pane, con lievito madre e senza emulsionanti                               | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>BOCCONCINO</b>      | AM20TN | Pane morbido a base di farina di grano duro, avena, orzo, latte                                       | sacco 15 kg | 7720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| <b>SOIA 50</b>         | AM20TO | Concentrato al 50% per pane alla soia                                                                 | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>SOIA</b>            | AM20TJ | Pane alla soia                                                                                        | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>MULTICEREALI</b>    | AM20TD | Pane bianco multicereali                                                                              | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>SEGALE</b>          | AM20TB | Pane alla segale                                                                                      | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>PUGLIESE</b>        | AM20TC | Pane pugliese con semola di grano duro senza emulsionanti                                             | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>ARABO ALL'AVENA</b> | AM20TE | Pane arabo all'avena                                                                                  | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>TARTU'</b>          | AM20TF | Pane con farina di mais e fiocchi di avena                                                            | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>SOFFYPAN 100</b>    | AM20TG | Pane morbido                                                                                          | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>CRACKERS</b>        | AM20TH | Cracker, grissini e altri sostitutivi del pane                                                        | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |
| <b>PIZZA</b>           | AM20TI | Pizza e focaccia                                                                                      | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati)  |



LINEA BAKERY

| Miglioratori  |        |                                                                                          |             |                               |
|---------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| Nome prodotto | Codice | Utilizzo                                                                                 | Confezione  | Pallettizzazione              |
| LOGIC         | AM10TK | Multifunzionale per tutti i tipi di pane e lavorazione, ottimo rapporto qualità - prezzo | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| VIRTUS        | AM10TV | Multifunzionale per tutti i tipi di pane e lavorazione, adatto alla fermentazione        | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| CONTROL       | AM10TB | Per tutti i tipi di pane, garantisce tolleranza e sviluppo ottimale                      | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| DIRETTO       | AM10TA | Per tutti i tipi di pane, indicato per pani di piccola pezzatura                         | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| ROBUR         | AM10TJ | Per tutti i tipi di pane, buon rapporto qualità - prezzo                                 | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| FREEZE        | AM10TD | Per surgelazione breve di prodotti sia di pasticceria sia di panificazione               | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| LECIMASTER    | AM10TE | Con lecitina per maggiore tolleranza, sviluppo                                           | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |

| Coadiuvanti         |        |                                                                                                      |             |                               |
|---------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| Nome prodotto       | Codice | Utilizzo                                                                                             | Confezione  | Pallettizzazione              |
| MADREVIS            | AM10TN | A base di lievito madre di frumento in polvere e pasta acida di germe di grano                       | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| LIEVI-NAT           | AM10TO | A base di lievito naturale per lavorazioni dirette                                                   | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| AGILE               | AM10TM | Per pane anche condito di piccola-media pezzatura, adatto a tutti i tipi di lavorazione              | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| BIO                 | AM10TF | Per i comuni tipi di pane non condito, garantisce una buona tenuta della pasta e sviluppo in cottura | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| ASSET               | AM10TI | Per tutti i tipi di pane non condito, buon rapporto qualità - prezzo                                 | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |
| NATURAL MASTER PLUS | AM10TH | A base di lievito naturale, freschezza e croccantezza superiori                                      | sacco 15 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |

| Farina Maltata   |        |                                                      |             |                               |
|------------------|--------|------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|
| Nome prodotto    | Codice | Utilizzo                                             | Confezione  | Pallettizzazione              |
| MASTER MALT PLUS | AE45AA | Farina di frumento maltato ad alto potere diastatico | sacco 25 kg | 720 kg (4 sacchi x 12 strati) |

| Decorazione   |        |                                                          |                                     |                               |
|---------------|--------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Nome prodotto | Codice | Utilizzo                                                 | Confezione                          | Pallettizzazione              |
| GRANI BIANCHI | AE45CA | Gritz di grano saraceno e semi di sesamo                 | cartone 12 kg (12 sacchetti x 1 kg) | 588 kg (7 cartoni x 7 strati) |
| GRANI NERI    | AE45CB | Semi di lino gold, semi di miglio e semi di papavero blu | cartone 12 kg (12 sacchetti x 1 kg) | 588 kg (7 cartoni x 7 strati) |



# Creme Idrate & Glasse a Specchio

Versatilità e qualità al servizio della pasticceria: creme idrate e glasse a specchio sono prodotti pronti all'uso.

Texture e consistenza, viscosità e spatolabilità, aggrappamento e palatabilità, termo-reversibilità – il prodotto scaldato diventa fluido e a freddo ritorna gelatinoso – e pulizia al taglio: sono solo alcune delle caratteristiche che vengono attentamente valutate in fase di formulazione e controllo qualitativo. Esse vengono ottenute grazie all'impiego delle materie prime chiave: rispettivamente amidi e idrocolloidi, che hanno il compito di strutturare con caratteristiche specifiche la matrice acquosa dei prodotti.

Liquidi e polveri vengono miscelati secondo severi protocolli in un reattore fino a raggiungere la completa omogeneità. Subiscono poi un riscaldamento, che ha la duplice funzione di conferire al prodotto le caratteristiche definitive e stabilizzarlo da un punto di vista microbiologico. E' così che vengono ottenute le nostre creme idrate Hydrall e le nostre glasse a specchio Mirall.



LINEA BAKERY

# Hydrall

**Hydrall** è la nuova linea di creme idrate Master Martini realizzate con materie prime di alta qualità e trasformate con una tecnologia di ultima generazione. Pronte all'uso, sono disponibili in 2 versioni, una ANTE, ideale per farciture pre forno, e una POST, ideale per farcire e decorare a freddo.

Si conservano 12 mesi a temperatura ambiente, non hanno grassi idrogenati e sono gluten-free. La linea Hydrall comprende 3 gusti: vaniglia, morbida e vellutata per un gusto classico e delicato, limone, con il 5% di succo di limone e cioccolato, con il 15% di cioccolato.



| Hydrall Ante  |        |                                                               |                  |                                   |
|---------------|--------|---------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Nome prodotto | Codice | Utilizzo                                                      | Formato          | Pallettizzazione                  |
| VANIGLIA      | AF10AA | Farcitura di prodotti lievitati, crostate, croissant e danesi | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
|               | AF10BA | Farcitura di prodotti lievitati, crostate, croissant e danesi | secchiello 12 kg | 792 kg (11 secchielli x 6 strati) |
| CIOCCOLATO    | AF11AA | Farcitura di prodotti lievitati, crostate, croissant e danesi | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
|               | AF11BA | Farcitura di prodotti lievitati, crostate, croissant e danesi | secchiello 12 kg | 792 kg (11 secchielli x 6 strati) |
| LIMONE        | AF12AA | Farcitura di prodotti lievitati, crostate, croissant e danesi | secchiello 5 kg  | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
|               | AF12BA | Farcitura di prodotti lievitati, crostate, croissant e danesi | secchiello 12 kg | 792 kg (11 secchielli x 6 strati) |

| Hydrall Post  |        |                            |                 |                                   |
|---------------|--------|----------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| Nome prodotto | Codice | Utilizzo                   | Formato         | Pallettizzazione                  |
| VANIGLIA      | AF14AA | Cannoncini, torte e mousse | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CIOCCOLATO    | AF16AA | Cannoncini, torte e mousse | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| LIMONE        | AF15AA | Cannoncini, torte e mousse | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |



LINEA BAKERY

# Mirall

**Mirall** è la linea di glasse a specchio firmata Master Martini per impreziosire e dare lucentezza alle vostre preparazioni. Senza glutine e senza grassi idrogenati.

La gamma Mirall comprende 9 referenze: neutra, che può essere aromatizzata e colorata a piacere, cioccolato fondente, con il 30% di cioccolato, cioccolato bianco, con il 30% di cioccolato bianco, fragola, realizzata con purea di fragole, limone, dal gusto ben bilanciato tra succo e scorza di limone, pistacchio, con il 7% di pistacchio, caramello, dal gusto dolce e delicato, kiwi, con il 5% di purea di kiwi e maracujà, con il 15% di purea di maracujà.



| Nome prodotto       | Codice | Utilizzo                                                                                      | Formato         | Pallettizzazione                  |
|---------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| NEUTRA              | AF20AA | Pasticceria tradizionale e moderna, torte, mousse, semifreddi, bavaresi, dessert, bicchierini | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CIOCCOLATO FONDENTE | AF23AA | Pasticceria tradizionale e moderna, torte, mousse, semifreddi, bavaresi, dessert, bicchierini | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CIOCCOLATO BIANCO   | AF24AA | Pasticceria tradizionale e moderna, torte, mousse, semifreddi, bavaresi, dessert, bicchierini | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| FRAGOLA             | AF22AA | Pasticceria tradizionale e moderna, torte, mousse, semifreddi, bavaresi, dessert, bicchierini | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| LIMONE              | AF21AA | Pasticceria tradizionale e moderna, torte, mousse, semifreddi, bavaresi, dessert, bicchierini | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| PISTACCHIO          | AF26AA | Pasticceria tradizionale e moderna, torte, mousse, semifreddi, bavaresi, dessert, bicchierini | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| CARAMELLO           | AF25AA | Pasticceria tradizionale e moderna, torte, mousse, semifreddi, bavaresi, dessert, bicchierini | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| KIWI                | AF27AB | Pasticceria tradizionale e moderna, torte, mousse, semifreddi, bavaresi, dessert, bicchierini | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |
| MARACUJA'           | AF28AA | Pasticceria tradizionale e moderna, torte, mousse, semifreddi, bavaresi, dessert, bicchierini | secchiello 5 kg | 600 kg (15 secchielli x 8 strati) |



LINEA BAKERY

# Zucchero Fondente & Pasta di Zucchero

Nell'ottica di diversificare l'offerta e poterci proporre come fornitore completo abbiamo sviluppato due nuove tipologie di prodotto: lo zucchero fondente e la pasta di zucchero.

Su una linea di produzione completamente automatizzata, variando la proporzione degli ingredienti, la natura degli zuccheri utilizzati, le condizioni di cristallizzazione degli stessi e la stagionatura del prodotto confezionato, otteniamo le soluzioni migliori per le applicazioni più varie, dalla cassata alla glassatura di éclair o bigné. Consapevoli, inoltre, delle innumerevoli modalità d'impiego e della soggettività con cui questi prodotti vengono utilizzati moduliamo tutte le caratteristiche del prodotto, da quelle organolettiche – palatabilità e dolcezza – , a quelle chimico-fisiche – viscosità, aggrappamento, durezza e fragilità – , giocando con le proporzioni degli ingredienti e le condizioni di processo.

Il nostro zucchero fondente è anche ingrediente chiave della pasta di zucchero lrys, il quale le

garantisce caratteristiche tecniche costanti e di alto livello. La pasta di zucchero è così frutto di una miscelazione di zuccheri di varia natura e di altri ingredienti, liquidi o in polvere, impastati a temperatura controllata in modo tale da garantire omogeneità, senza modificare le caratteristiche chimico-fisiche di partenza delle diverse componenti. Il risultato ottenuto è una pasta di zucchero fine al palato, facile da utilizzare e pulita in fase di lavorazione, minimi comuni denominatori, questi, di tutte le nostre referenze. Dalla formulazione dipendono invece caratteristiche quali malleabilità ed elasticità, che vengono modificate in relazione all'applicazione cui sono dedicati i prodotti. E' così che si distinguono le 3 versioni in cui è declinata la nostra lrys: copertura, modellaggio e Copri&Modella.



LINEA BAKERY

# Zucchero Fondente

Il candore delle **preparazioni zuccherine**, unitamente alla loro consistenza versatile, li rende ottimi prodotti per le glassature di rivestimento o di decorazione (croissant, cassate, bigné, sospiri, eclairs...). Alla versione classica, declinata sia su base Zucchero di Canna che Zucchero di Barbabietola, si aggiunge una nuova formula più morbida, per incontrare tutte le esigenze di lavorazione. Riscaldando lievemente e diluendo lo zucchero fondente con acqua, si possono ottenere con grande facilità diversi risultati, sia in applicazione che sulla glassatura finale. Con altrettanta semplicità, questi prodotti si prestano ad essere colorati mediante la miscelazione con coloranti idrosolubili.

| Nome prodotto                      | Codice | Utilizzo                                         | Formato       | Confezione    | Pallettizzazione              |
|------------------------------------|--------|--------------------------------------------------|---------------|---------------|-------------------------------|
| ZUCCHERO FONDENTE                  | AP46AA | Glassatura di cassate siciliane o bigné, impasti | cartone 20 kg | cartone 20 kg | 900 kg (9 cartoni x 5 strati) |
| ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA         | AP46BA | Glassatura di cassate siciliane o bigné, impasti | secchio 15 kg | secchio 15 kg | 990 kg (11 secchi x 6 strati) |
| ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA MORBIDO | AP46BB | Glassatura di cassate siciliane o bigné, impasti | secchio 15 kg | secchio 15 kg | 990 kg (11 secchi x 6 strati) |



LINEA BAKERY

# Irys da Copertura

La linea **Irys da Copertura** è una pasta di zucchero raffinata dal gusto delicato. Grazie all'ottima plasticità, Irys da copertura è l'ideale per ricoprire e impreziosire le vostre preparazioni: facile da stendere, non strappa, non suda e garantisce un taglio perfetto. Disponibile in un'ampia gamma di colori, non contiene glutine, derivati del latte e grassi idrogenati.

Top di gamma Irys Topic, con burro di cacao e adatta ad essere lavorata anche ad alte temperature; la sua texture liscia e vellutata la rende infatti perfetta per la copertura di torte e cupcakes anche laddove il tasso di umidità è molto alto.



| Nome prodotto | Codice | Utilizzo  | Formato      | Confezione   | Pallettizzazione               |
|---------------|--------|-----------|--------------|--------------|--------------------------------|
| TOPIC         | AL20AA | Copertura | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
|               | AL20BA | Copertura | pane 2 kg    | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| BIANCO        | AL01BA | Copertura | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
|               | AL01BB | Copertura | pane 2 kg    | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| AZZURRO       | AL07BA | Copertura | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| ROSA          | AL05BA | Copertura | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| ROSSO         | AL06BA | Copertura | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| VERDE         | AL04BA | Copertura | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| GIALLO        | AL02BA | Copertura | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| MARRONE       | AL10BA | Copertura | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| NERO          | AL08BA | Copertura | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| MAGENTA       | AL11BA | Copertura | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |



LINEA BAKERY

# Irys da Modellaggio

**Irys da Modellaggio**, grazie all'eccellente consistenza e lavorabilità, è l'ideale per la creazione di soggetti decorativi e fiori. Anche questo tipo di pasta è disponibile in diverse colorazioni e non contiene glutine, derivati del latte e grassi idrogenati.



| Nome prodotto | Codice | Utilizzo    | Formato      | Confezione   | Pallettizzazione               |
|---------------|--------|-------------|--------------|--------------|--------------------------------|
| BIANCO        | AL01AA | Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
|               | AL01AB | Modellaggio | pane 2 kg    | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| AZZURRO       | AL07AA | Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| ROSA          | AL05AA | Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| ROSSO         | AL06AA | Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| VERDE         | AL04AA | Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| GIALLO        | AL02AA | Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| MARRONE       | AL10AA | Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| NERO          | AL08AA | Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| MAGENTA       | AL11AA | Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| ROSA PELLE    | AL09AA | Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |



# Irys Copri&Modella

**Irys Copri&Modella**, disponibile nella versione dai colori intensi blu, giallo, verde e rosso offre la versatilità del doppio utilizzo: adatta sia a ricoprire le vostre creazioni sia a realizzare elementi decorativi per torte. Dall'aroma leggermente vanigliato che lascia inalterato il gusto delle preparazioni, anche questa pasta di zucchero non contiene glutine, derivati del latte e grassi idrogenati.



| Nome prodotto | Codice | Utilizzo                | Formato      | Confezione   | Pallettizzazione               |
|---------------|--------|-------------------------|--------------|--------------|--------------------------------|
| ROSSO         | AL31AA | Copertura e Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| GIALLO        | AL32AA | Copertura e Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| BLU           | AL33AA | Copertura e Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |
| VERDE         | AL34AA | Copertura e Modellaggio | panetto 1 kg | cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |



# Nocciole

Le qualità nutrizionali e salutistiche della nocciola sono ormai riconosciute a livello internazionale ma, prima ancora, aroma unico e inconfondibile gusto delicato hanno contribuito a rendere questo frutto uno tra i più amati e utilizzati in campo dolciario.

Per questo, in Master Martini il nostro primo obiettivo è rispettare la materia prima e preservarne le qualità. In primo luogo operando un'attenta selezione dei produttori, effettuando scrupolosi controlli del frutto in ingresso e dei prodotti in uscita ed utilizzando severi test del processo di produzione. Processo che, abbinando tradizione e tecnologie di trasformazione all'avanguardia, permette di preservare ed esaltare le qualità nutrizionali e organolettiche delle nocciole e garantire uno standard di controllo senza eguali.

In particolare la fase di tostatura - una fase molto importante e delicata - è fatta a regola d'arte per conferire al frutto il tipico colore dorato, esaltare gli aromi e raggiungere la giusta croccantezza. Successivamente, intere o dopo il processo di granellatura, le nocciole vengono immediatamente confezionate sottovuoto, in modo che il profilo aromatico rimanga integralmente preservato.



LINEA BAKERY

# Le Toste

Questa linea dedicata comprende due tipologie di prodotto per diversi utilizzi ma 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 da una disponibilità in tre calibri: 1/3 mm, 2/4 mm, 4/6 mm, aroma e gusto raffinati, croccantezza irresistibile.



| Nome prodotto                                     | Codice | Utilizzo                                                                          | Formato        | Confezione    | Pallettizzazione               |
|---------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|--------------------------------|
| <b>NOCCIOLE INTERE TOSTATE E PELATE cal 13-15</b> | AY10LA | Torrioni, praline e tavolette di cioccolato                                       | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 500 kg (10 cartoni x 5 strati) |
| <b>NOCCIOLE INTERE TOSTATE E PELATE cal 13-15</b> | AY10MA | Torrioni, praline e tavolette di cioccolato                                       | sacchetto 5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| <b>GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 1/3 mm</b>        | AY10AA | Decorazioni di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 500 kg (10 cartoni x 5 strati) |
| <b>GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 1/3 mm</b>        | AY10BA | Decorazioni di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni | sacchetto 5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| <b>GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 2/4 mm</b>        | AY10AB | Decorazioni di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 500 kg (10 cartoni x 5 strati) |
| <b>GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 2/4 mm</b>        | AY10BB | Decorazioni di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni | sacchetto 5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |
| <b>GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 4/6 mm</b>        | AY10AC | Decorazioni di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni | sacchetto 1 kg | cartone 10 kg | 500 kg (10 cartoni x 5 strati) |
| <b>GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE 4/6 mm</b>        | AY10BC | Decorazioni di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni | sacchetto 5 kg | cartone 20 kg | 600 kg (6 cartoni x 5 strati)  |



LINEA BAKERY

# Prodotti per Friggere

Qualità, croccantezza, gusto.  
Per ottenere un'ottima frittura  
occorre scegliere la giusta  
tipologia di olio che ne consenta  
il minor spreco, che sia  
funzionale alla modalità di frittura,  
alla frequenza, alle temperature,  
alla tipologia di prodotto da  
friggere e anche alla "durata"  
del prodotto fritto.

Grazie alla nostra grande esperienza in questo  
settore siamo 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 alla  
frittura. Questi prodotti sono forniti in diversi  
formati, per soddisfare le molteplici esigenze  
degli utilizzatori.



LINEA BAKERY

# Prodotti per 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.



| Nome prodotto           | Codice | Utilizzo                                          | Formato        | Confezione          | Pallettizzazione                |
|-------------------------|--------|---------------------------------------------------|----------------|---------------------|---------------------------------|
| FRIGGITUTTO             | AH10DD | Fritture punto di fumo 230°                       |                | latta 25 litri      | 825 litri (11 latte x 3 strati) |
| FRIGGITUTTO             | AH10HI | Fritture punto di fumo 230°                       |                | latta 10 litri      | 560 litri (14 latte x 4 strati) |
| FRIGGITUTTO             | AH20FB | Fritture punto di fumo 230°                       |                | bag-in-box 20 litri | 960 litri (12 BIB x 4 strati)   |
| FRIGGITUTTO             | AH10DK | Fritture punto di fumo 230°                       |                | bag-in-box 10 litri | 960 litri (24 BIB x 4 strati)   |
| MASTER FRIT             | AH10EC | Fritture punto di fumo 220°                       |                | latta 25 litri      | 825 litri (11 latte x 3 strati) |
| MASTER FRIT             | AH20MF | Fritture punto di fumo 220°                       |                | latta 10 litri      | 560 litri (14 latte x 4 strati) |
| FRIT                    | AC04FO | Fritture punto di fumo 215°                       | panetto 2,5 kg | cartone 20 kg       | 720 kg (6 cartoni x 6 strati)   |
| OLIO DI PALMA RAFFINATO | AC04EB | Fritture                                          |                | cartone 25 kg       | 900 kg (9 cartoni x 4 strati)   |
| MASTER MARTINI SOLEIL   | AH10HO | Olio di semi di girasole alto oleico per frittura |                | latta 25 litri      | 825 litri (11 latte x 3 strati) |



LINEA BAKERY

# Semilavorati a base di Frutta, Passate & Gelatine

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.



LINEA BAKERY

# Semilavorati a base di Frutta, Passate & Gelatine

Master Martini dispone di un'ampia e ricca gamma di **prodotti per farciture e decorazioni di pasticceria a base di frutta** e prodotti per glassatura e lucidatura.



| Nome prodotto         | Codice | Utilizzo                                     | Confezione         | Pallettizzazione                  |
|-----------------------|--------|----------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| MASTER ARANCIA        | AE40AC | Farcitura e decorazioni, ante e post forno   | secchiello 3 kg    | 594 kg (33 secchielli x 6 strati) |
| MASTER SUSINA         | AE40AG | Farcitura e decorazioni, ante e post forno   | secchiello 3 kg    | 594 kg (33 secchielli x 6 strati) |
| MASTER AMARENA        | AE40AE | Farcitura e decorazioni, ante e post forno   | secchiello 3 kg    | 594 kg (33 secchielli x 6 strati) |
| MASTER MORA           | AE40AH | Farcitura e decorazioni, ante e post forno   | secchiello 3 kg    | 594 kg (33 secchielli x 6 strati) |
| MASTER ALBICOCCA      | AE40AD | Farcitura e decorazioni, ante e post forno   | secchiello 3 kg    | 594 kg (33 secchielli x 6 strati) |
| MASTER MIRTILLO       | AE40AF | Farcitura e decorazioni, ante e post forno   | secchiello 3 kg    | 594 kg (33 secchielli x 6 strati) |
| MASTER LAMPONE        | AE40AB | Farcitura a e decorazioni, ante e post forno | secchiello 3 kg    | 594 kg (33 secchielli x 6 strati) |
| MASTER CILIEGIA       | AE40AA | Farcitura a e decorazioni, ante e post forno | secchiello 3 kg    | 594 kg (33 secchielli x 6 strati) |
| ALBICOCCA PASSATA "M" | AE40NA | Farcitura e decorazioni, ante e post forno   | secchiello 12,5 kg | 650 kg (13 secchielli x 4 strati) |
| ALBICOCCA PASSATA     | AE40NB | Farcitura e decorazioni, ante e post forno   | secchiello 12,5 kg | 650 kg (13 secchielli x 4 strati) |
| MASTERGEL GOLD NEUTRO | AE40GN | Glassatura e decorazioni a freddo            | secchiello 6 kg    | 600 kg (20 secchielli x 5 strati) |
| MASTER ALBIGEL        | AE40AK | Glassatura e decorazioni a caldo             | secchiello 3 kg    | 594 kg (33 secchielli x 6 strati) |
| MASTERGEL NEUTRO      | AE40NC | Glassatura e decorazioni a caldo             | secchiello 12,5 kg | 650 kg (13 secchielli x 4 strati) |
| MASTERGEL ALBICOCCA   | AE40ND | Glassatura e decorazioni a caldo             | secchiello 12,5 kg | 650 kg (13 secchielli x 4 strati) |



LINEA BAKERY

# Certificazioni

Per **Unigrà**, la ricerca di elevati standard di qualità e il rispetto delle prescrizioni legislative ambientali, anche attraverso il miglioramento continuo, rappresentano una scelta prioritaria ad ogni livello.

L'Azienda è attualmente certificata **ISO 9001:2015**, lo standard internazionale per la gestione della qualità, pubblicato da ISO (International Organization of Standardization) che rappresenta per Unigrà un reale strumento di gestione della qualità dei processi e dei prodotti.

Allo stesso modo, per costruire il proprio Sistema di Gestione della sicurezza alimentare, l'azienda ha scelto un approccio proattivo

adottando standard di sicurezza alimentare internazionali riconosciuti dal GSFI (Global Food Safety Iniziative), come la certificazione per gli standard **BRC Food** e **FSSC 22000**. Attraverso l'applicazione della norma **ISO 14001:2004**, standard internazionale per la gestione dell'ambiente all'interno delle organizzazioni, Unigrà è inoltre riuscita a raggiungere importanti miglioramenti anche in termini di impatto ambientale nelle sue attività, come la minimizzazione delle emissioni in atmosfera, la riduzione dei consumi di acqua ed energia e il miglioramento delle performance nella raccolta indifferenziata dei rifiuti.



LINEA BAKERY



Master Martini ha una presenza consolidata in oltre 100 Paesi del mondo, dove opera grazie alla presenza di aziende consociate e ad una fitta rete di organizzazioni di vendita.

**UNIGRA' S.R.L.**

via Gardizza 9/B  
48017 - Conselice (RA) - Italy  
Tel +39 0545 989511  
Fax +39 0545 85061  
Email:info@unigra.it

**MASTER MARTINI IBÉRICA, S.A.**

Diputació, 184 Ent. 3  
08011 - Barcelona - Spain  
Ph +34 93 188.01.88/ +34 663.94.75.06  
Fax +34 93.188.01.89  
Email:mmi@mastermartini.es

**MASTER MARTINI IBÉRICA, S.A. -  
SUCURSAL PORTUGAL**

Rua Cônego Rafael Álvares da Costa, nº 64,  
Loja nº 5 - 1º Andar  
CP 4715-288 - Braga - (Portugal)  
Ph./Fax +351 00351 253.690.106  
Email:portugal@mastermartini.pt

**MASTER MARTINI HELLAS EPE**

Menexedon 9 Kifisia,  
14564 - Athens - (Greece)  
Ph. +30 210.666.4964  
Fax +30 210.666.4963  
Email:info@mastermartini.gr

**MASTER MARTINI POLSKA SP. Z.O.O.**

Kasztanowa 15  
32-085 - Modlniczka k. Krakowa - Polska  
Ph. +48 126309280  
Email:bjuro@mastermartini.pl

**MASTER MARTINI CE SPOL S.R**

SNP 244/8  
400 11 - Ústí nad Labem - Czech Republic  
Ph: +42 0472773607  
Email:radek.volf@mastermartini.cz  
Email:lenka.beranova@mastermartini.cz

**MASTER MARTINI DEUTSCHLAND GMBH**

Uhländstrasse, 60  
72793 - Pfullingen - Amtsgericht Stuttgart  
HRB 761906 - Germany  
Email: sales.de@mastermartini.com

**ZAO UNIGRÀ**

Bolshaja Semjonovskaja N 40,  
Business Centre "Agat",  
- Moscow - Russia  
Ph: +7 495 781 99 45  
Email:info@unigra.ru

**MASTER MARTINI UKRAINE LLC**

21 Vikentiya Khvoiky str. Podolskii Rione  
04080 - Kiev - Ukraine  
Ph: +380 44-592-48-51  
Email:info@mmukraina.com.ua

**SINGAPORE BRANCH OFFICE S.R.L.**

2 Boon Leat Terrace #01-02 Harbourside  
Building 2  
Singapore - 119844 - Singapore  
Ph. +65 6532 - 0993 - Fax +65 6532-7590  
Email:infoasia@unigra.com

**TAIWAN COMPANY MASTER MARTINI  
TAIWAN CO.LTD**

8F-4, No. 265, Nan Kan Rd.lu Zu District  
Taoyuan City - Taiwan - 388  
Ph. +886 32129184 - Fax +886 32128499  
Email:infoasia@unigra.com

**MASTER MARTINI SHANGHAI TRADE  
CO., LTD**

XinJinQiao Road 1888, Building 9, room 502  
201206 - Shanghai - Pudong - China  
+86 21 5056 0625  
Email:Sales.CN@mastermartini.com

**HONG KONG BRANCH OFFICE UNIGRA  
S.R.L.**

Flat/Rm 1-2 19/F Technology Plaza No.651  
King's Road  
North Point - Hong Kong - China  
Ph. +852 2811-8320 Fax +852 2811-8932  
Email:infoasia@unigra.com

**MASTER MARTINI USA INC.**

25 Minneakoning Road Flemington,  
08822 - NJ - USA  
Ph. 1-844-456-2713  
Email:jcampbell@mastermartiniusa.com

**UNIGRA BRASIL INDUSTRIA E COMERCIO  
DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**

Avenida Fernando Stecca, n. 1370  
Cep 18.087-149  
Bairro: Iporanga  
Sorocaba - Sp - Brasil  
Ph. +55 (19) 3515-7321  
Email:financeirobr@mastermartini.com

**MASTER MARTINI CHILE S.P.A.**

Av. Américo Vespucio, 1385 Módulo 6  
Quilicura - Santiago - Chile  
Ph. +56 26611700  
Email:contacto@mastermartini.cl

**MASTER MARTINI PERÙ S.A.C.**

Parque Industrial Los Eucaliptos Av. Los  
Eucaliptos s/n - Santa Genoveva Parcela 9  
(Nave 27)  
Lurin - Lima - Perú  
Ph: +51-1-2345-246  
Email:ventas@mastermartini.pe

**UNIGRÀ S.R.L. MIDDLE EAST  
REPRESENTATIVE OFFICE**

Zouk Mikael - Kaslik, Marina Road  
Mounayer Bldg.  
- Keserwan - Lebanon  
Ph./Fax +961 9 226885  
Email:david.boulos@unigra.com  
Email:nancy.saad@unigra.com

**UNIGRÀ S.R.L.**

Via Gardizza, 9/B 48017 Conselice (RA)  
Tel. +39 0545 989511 Fax +39 0545 989617  
info@unigra.it - www.unigra.it  
www.mastermartini.it



Master Martini è distribuito da: