



Master Martini

www.mastermartini.it

Comunicato stampa

A Sigep le ultime novità di prodotto Master Martini Padiglione A3, Stand 107

Tanti i nuovi lanci con cui Master Martini rinnova la sua offerta, con l'obiettivo di fornire risposte sempre più adeguate alle esigenze del mercato contemporaneo, all'insegna di alta qualità, innovazione e contenuto di servizio. Focus, in particolare, sulla nuova linea di margarine Gemma e sulle novità della linea Caravella e FiorFiore, che propone anche un ricettario esclusivo firmato dall'artista del panino farcito Daniele Reponi, coinvolto nelle demo presso lo spazio espositivo a fianco del conduttore Federico Quaranta.

SIGEP, Rimini Fiera, 19–23 gennaio 2019. Master Martini, marchio specializzato con cui Unigrà si rivolge, in Italia e nel mondo, al mercato artigianale della pasticceria, panificazione e cioccolateria, presenta a Sigep **la sua ampia e diversificata gamma di prodotti** e, in particolare, le novità della linea Pastry e Bakery.

PASTRY

L'offerta Pastry si arricchisce di **Gemma**, la **nuova linea di margarine** caratterizzata da **una ricetta attenta agli aspetti salutistici e di naturalità degli ingredienti**. Senza grassi idrogenati, naturalmente prive di lattosio, senza conservanti, senza coloranti, con succo di limone e aromi naturali, queste margarine sono **certificate RSPO-Mass Balance**, il principale standard di sostenibilità nel settore della coltivazione di olio di palma a livello mondiale, a dimostrazione della sensibilità ambientale e di controllo di tutta la filiera di approvvigionamento. La linea Gemma racchiude l'esperienza e la specializzazione di Master Martini, dalla scelta delle materie prime ai processi produttivi. Ogni prodotto è realizzato solo con oli sapientemente selezionati nei Paesi di origine, poi raffinati e lavorati in Italia con l'ausilio delle più moderne tecnologie e secondo precisi standard di qualità certificati, all'interno di una filiera produttiva controllata in ogni fase. Le referenze in gamma garantiscono elevate prestazioni in tutte le condizioni di lavorazione, anche a freddo o abbattimento, e sono disponibili in tre formati: **Sfoggia-Croissant, piatta da 2 kg** e ideale per croissant, pasta danese e pasta sfoggia; **Sfoggia e Cream-Cake**, in **panetti da 2,5 kg** e specifiche per pasta sfoggia o frolla stampata o montata, creme e impasti. Tutte proposte in **cartone da 10 kg**.

Sul fronte **melange**, Master Martini presenta invece **Maxime Melange Gold Cream**, nel formato in blocco da 2,5 kg e specifica per creme montate, impasti, torte e frolle. Caratterizzata dall'alto contenuto di burro, che ne eleva le caratteristiche organolettiche, presenta una formula senza grassi idrogenati, con succo di limone, senza coloranti e con aromi naturali.

L'offerta **FiorFiore Pasticceria** si completa invece con **FrittoBigné**, un **mix completo altamente versatile, ideale per la produzione di bigné fritti e al forno, zeppole e altre specialità di Carnevale**. Resistente in cottura, assicura un risultato costante e di qualità, è semplice e veloce nelle



UNIGRA

www.unigra.it



Master Martini

www.mastermartini.it

lavorazioni e consente di ottenere bignè ben sviluppati e completamente cavi all'interno. Disponibile nel **sacco da 10 kg**.

Inoltre, la proposta di **Crema Caravella** si arricchisce di altre due linee: **Caravella Crunch** e **Gran Frutta**.

Caravella Crunch è ideata per stupire e permettere al maestro pasticcere di giocare con le diverse consistenze, grazie a golose inclusioni aggiunte ai classici prodotti di Caravella. Crunch Mora, Crunch Ciocco Avorio, Crunch Pistacchio e Crunch Nocciola le referenze attualmente in gamma. Tutte senza glutine.

Caravella GranFrutta è invece la gamma di creme anidre alla frutta dal gusto molto intenso, per arricchire di freschezza le più diverse preparazioni. Fragola, Limone e Arancia le tre varianti a disposizione, tutte realizzate solo con aromi e coloranti naturali.

Come le altre creme spalmabili della gamma, Caravella Crunch e GranFrutta sono **senza grassi idrogenati** e si distinguono per struttura, cremosità e gusto, sia negli utilizzi di farcitura, sia in quelli di glassaggio o aromatizzazione.

Cambio di formato, infine, per le glasse a specchio Mirall che passano dal secchio da 5 kg a quello da 3 kg. Un packaging sicuramente più pratico che agevola l'utilizzo in pasticceria. **Inalterata la qualità delle referenze**, in grado di impreziosire e dare lucentezza a qualunque preparazione per uno **spettacolare effetto "a specchio" che si mantiene inalterato sia a temperature positive sia a temperature negative**. Pronte all'uso, non necessitano di essere diluite ma è sufficiente scaldarle alla temperatura di 40/45°C. Inoltre, non congelano né opacizzano fino a -35°C e garantiscono una **copertura perfetta e un ottimo aggrappamento**, oltre ad un **gusto delicato ed equilibrato** che non interferisce con quello delle ricette su cui vengono applicate. Senza glutine e senza grassi idrogenati.

BAKERY

Etichetta pulita grazie all'**eliminazione degli emulsionanti** e aggiunta di lievito madre nella ricetta di tutti i mix: sono queste le linee guida con cui Master Martini valorizza e rinnova la propria linea **FiorFiore Panificazione**, in risposta ai moderni trend di consumo e nel rispetto della tradizione dell'arte bianca.

Il lievito naturale utilizzato proviene da una "**madre**" **italiana rinfrescata**, giorno dopo giorno, **secondo la più radicata tradizione** e arricchisce la formulazione assicurando numerosi vantaggi: molto apprezzato dal consumatore finale, rende più stabile la lievitazione e prolunga la shelf life dei panificati, preservandone la sofficità.

Gli emulsionanti sono stati sostituiti dalle più moderne tecnologie enzimatiche in grado di garantire ottime performance senza sporcare l'etichetta.

Quattro sono le nuove referenze di panificazione presentate in anteprima al Sigep:

- **Dolomiti**, mix a base di farina integrale di grano tenero e farina di segale, arricchito con cereali e semi, pensato per la realizzazione del classico pane nero



www.unigra.it



Master Martini

www.mastermartini.it

- **Fioccoriso**, mix a base di farina di riso e avena. Il riso, in particolare, è un prodotto sempre più apprezzato che, combinato con l'avena, dà vita ad un prodotto estremamente versatile, innovativo e in linea con i moderni trend alimentari. Disponibile in **formato 15 kg**
- **Gran Mulino**, mix con sola farina di tipo 2, più ricca di fibre rispetto ad altre più raffinate, per la produzione di un pane rustico, arricchito da semi di zucca, girasole e lino. Disponibile in **formato 15 kg**
- **Acti-Vis**, semilavorato a base di lievito madre di farina di grano tenero con ingredienti attivi. Il suo utilizzo nell'impasto migliora il gusto e l'aroma del prodotto finito, conferendo il giusto grado di acidità e prolungandone la shelf-life. Acti-Vis è ideale per realizzare in modo semplice panificati dal sapore autentico, anche senza ricorrere a bighe e pre-impasti. Disponibile in **formato 15 kg**

I mix di panificazione sono inoltre protagonisti dell'esclusivo ricettario gourmet "Ci facciamo un panino?", curato da **Daniele Reponi**. Tipico della tradizione gastronomica italiana, il panino sorprende per la **qualità degli ingredienti** e la **ricerca di ricette sfiziose**, espressione del buongusto italiano. Il ricettario gourmet firmato Master Martini propone **14 ricette per palati curiosi**, da preparare con pane fresco realizzato con i mix FiorFiore. L'artista del panino farcito sarà presente per tutti i giorni di manifestazione, alle 13.30, presso lo spazio espositivo per presentare alcune delle sue ricette, in occasione delle dimostrazioni di panificazione che terrà insieme al **Technical Support Specialist Francesco Drudi** di Master Martini e con la conduzione di Federico Quaranta.



www.unigra.it

Ufficio stampa Master Martini

Ad Astra Communication

Fabrizio Conti Riva - mob. 342 8007500

Stefania Casagranda - mob. 393 9994515

t. 051 2961230 | mail. press@adastracommunication.com