

Master Martini bohaterem Sigep 2017: nowości dotyczące produktu i wyjątkowy "Testimonial"

Nam. A3 - Stoisko 107

Master Martini odnawia grę z nowymi propozycjami powstałymi w odpowiedzi na wymogi współczesnego rynku, pod znakiem wysokiej jakości, innowacji i zawartości usług. W ramach wsparcia, bogaty kalendarz spotkań z gośćmi wysokiej rangi: wiceprzewodniczący Akademii mistrzów włoskich cukierników Paolo Sacchetti, słynny piekarz Massimo Vitali, artysta nadziewanej bułki Daniele Raponi i dekorator ciast Teresa Henriques. W sieci również nowa strona internetowa Master Martini, zdedykowana produktom, o przyjaznej szacie graficznej.

SIGEP, Rimini Fiera, 21-25 stycznia 2017. Master Martini, marka Unigrà zdedykowana sektorowi "artisanal" i włoska marka najbardziej rozpowszechniona w świecie piekarskim, wybiera ponownie Sigep, aby zaprezentować swoją szeroką i zróżnicowaną grę produktów dla profesjonalistów rzemieślniczych wyrobów cukierniczych i piekarniczych. Wszechświat odniesień i rozwiązań, które odzwierciedlają know-how, niezawodność i przewodnictwo, które połączone ze zdolnością łączenia tradycji oraz innowacji, uczyniły z kolosa z Ravenny lidera międzynarodowego pokroju.

Również dla edycji 2017 festiwalu, **Master Martini**, wierny swojej misji, która nabiera nowej roli w odniesieniu do poszukiwania innowacji, dysponuje wieloma **nowymi pozycjami**, które gromadzą wszystkie kategorie produkcyjne: **od sektora piekarniczego po sektor cukierniczy, od sztuki dekoracji ciast po świat czekolady.**

SEKTOR PIEKARNICZY

Bohaterkami świata piekarniczego są **nowe odmiany linii FiorFiore**, wzbogacone składnikami tj. zakwas, soja i ziarna, w linii z najbardziej aktualnymi trendami konsumenckimi:

[**5 nowych mieszanek:** **Unico**, dla wszystkich typów chleba; **Bocconcino**, dla miękkiego chleba na bazie grysiku, owsa, jęczmienia i mleka; **Azteco**, dla chleba z nasion chia i quinoa; **Pan&farro**, dla chleba z mąką orkiszową wieloziarnistą; **Soia50**, skoncentrowana formuła dla chleba sojowego

[**3 polepszacze:** **Logic**, polepszacz dla pewnych rezultatów ze wszystkimi rodzajami mąki; **Lievi-Nat**, substancja pomocnicza na bazie drożdży; **Madrevis**, substancja pomocnicza na bazie zakwasu pszenicznego i kwaśnego ciasta z kielków pszenicy

[**2 pokrycia:** **Grani Bianchi**, grys gryczany i ziarna sezamu oraz **Grani Neri**, siemię lniane gold, nasiona prosa i nasiona niebieskiego maku

SEKTOR CUKIERNICZY

W tym obszarze nowe produkty dotyczą **poszerzenia gam**:

- [**kremy na bazie wody Hydrall**, zrealizowane z surowców wysokiej jakości i przetworzone z użyciem technologii nowej generacji, **wzbogacają się o Hydrall Post**, linię do nadziewania na zimno, odpowiednią dla wszystkich produktów pieczonych w piekarniku
- [**polewy lustrzane Mirall**, o przejrzystym kolorze i delikatnym smaku, idealne do personalizacji deserów z klasą, **proponują włoskiemu rynkowi dwa nowe smaki: Kiwi i Maracujà**

DEKORACJA CIAST

Szeroka gama zadedykowana pastom cukrowym, która od dziś nosi nazwę **Irys**, wzbogaca się o:

- [**Topic**, produkt do pokrywania, z masłem kakaowym, stworzony do łatwego przetwarzania w środowiskach o wysokiej temperaturze i podwyższonej wilgotności.
- [nowa gama **Copri&Modella**, posiada wszechstronną strukturę, używaną zarówno do pokryć jak i wyrabiania oraz **jest dostępna w 4 żywych kolorach**, zgodnie z wymogami rynkowymi: Niebieski, Czerwony, Zielony i Żółty

CZEKOLADA

W tym **sektorze, dowodzonym przez markę Ariba, nowości** produktu są szczególnie **liczne**: przewidziane jest wypuszczenie **łezek mlecznych** oraz **kawałków mlecznej i białej czekolady**, które poszerzają istniejącą gamę. Lecz prawdziwą nowością będzie prezentacja czekolad różnego pochodzenia: **Ariba Yaràcao**, Gorzka czekolada z Wenezueli z 85% zawartością kakao, i **Ariba Ghana**, Gorzka czekolada z Ghany z 70% zawartością kakao.

Duże **nowości** również dla linii surogatu **Centramerica i Caravella**. Dla linii **Centramerica bez uwodornionych tłuszczów** prezentowane są **łezki z białej czekolady 200/hg termostabilne**, będące sukcesem na międzynarodowych rynkach, na których używane są do realizacji typowych produktów amerykańskich. Do linii **Centramerica kolorowych i aromatyzowanych surogatów** zostaje dodana **nowa odmiana orzechowa**, natomiast dla **standardowej linii Centramerica, powstaje nowe opakowanie o wadze 5 kg**.

Odnosnie **kremów do smarowania Caravella**, zeszłej wiosny zostały osadzone w katalogu **trzy wyjątkowe odmiany do nadziewania** (Gran Pistacchio, Gran Latte&Noccirole, Gran Ciocco Avorio) i **jedna dla aromatyzacji** (Cremaroma Cacao Dark).

Różne linie i nowości produktowe zostaną zaprezentowane dzięki wkładowi znanych gości, którzy podkreślą ich pozytywne strony. **Kalendarz spotkań "vip"**, wszystkich **prowadzonych przez Federico Quaranta, eksperta gastronomii, o charakterystycznym głosie, znanym z transmisji Decanter w Radio Due** i innych programów Rai, jest naprawdę pokaźny i obejmuje:

- [**Paolo Sacchetti**, wiceprzewodniczący Akademii mistrzów włoskich cukierników i twórca jednych z najlepszych deserów we

Włoszech, który w **poniedziałek 23 stycznia o godzinie 14.30** i w **wtorek 24 stycznia o godzinie 12.00** przeprowadzi **pokaz wykonania sztuki cukierniczej**

[**Massimo Vitali**, artysta sektora piekarskiego, który uczynił z jakości i rzemieślnictwa filary swojego sukcesu **niedziela 22 i poniedziałek 23 stycznia o godzinie 12.00**, weźmie udział w **realizacji różnych typów chleba**

[**Teresa Henriques**, portugalski szef cukiernictwa, który w **sobotę 21 i niedzielę 22 stycznia o godzinie 14.30** uwolni swoją kreatywność w zakresie **sztuki dekoracji ciast**

[**Daniele Reponi**, znany ze sztuki nadziewania kanapek, który w **sobotę 21, niedzielę 22 i w poniedziałek 23 urozmaici przerwy obiadowe o godzinie 13.00**, proponując unikalne **personalizacje kanapek zrealizowanych z użyciem mieszanek Master Martini** i będzie bohaterem zadedykowanej prezentacji demo

Wydarzenie w Rimini, będzie okazją do wypuszczenia **nowej strony internetowej Master Martini (www.mastermartini.com)**, która **wchodzi na scenę z całkowicie odnowionym wizerunkiem**. Portal całkowicie zadedykowany marce i jej produktom **umożliwiający łatwą nawigację i prowadzący użytkowników do odkrycia wysokiej jakości oraz bogactwa, które od zawsze cechują gamę Master Martini.**

Tło korporacyjne

MASTER MARTINI

Master Martini jest główną marką, dzięki której Unigrà odnosi się we Włoszech i na świecie do rzemieślniczego sektora cukierniczego, piekarniczego, czekoladowego i lodziarskiego. Powstała w 1983 r. jako nośnik doświadczenia Unigrà, opracowana w świecie olejów i tłuszczów roślinnych w sektorze przemysłowym, rynku rzemieślniczym i w celu zaspokojenia coraz bardziej wymagających klientów. Stałe poszerzanie gam, wspierane przez istotne inwestycje produkcyjne, umożliwiło Master Martini posiadanie szerokiego wachlarza produktów, w celu uwydatnienia i zgromadzenia różnych światów włoskiego rzemiosła:

Melange i Margaryny - Kremy roślinne - Czekolada i Surogaty - Kremy do smarowania - Kremy na bazie wody i Polewy lustrzane - Pasta cukrowa - Mieszanki cukiernicze - Mieszanki i polepszacze dla sektora piekarskiego - Marmolady i Konfitury - Orzechy i Pasta orzechowa.

UNIGRÀ

Unigrà powstała na początku lat 70-tych z chęci Pana Luciano Martini do rozwinięcia swojej działalności na rynku olejów i tłuszczów. Już od początku lat 80-tych widoczna jest koncentracja na produkcji tłuszczów roślinnych i margaryn, która z biegiem czasu rozprzestrzenia się stopniowo. Również w tych latach, Unigrà pogłębia swoją wiedzę w sektorze surogatu czekolady, do którego dołączają się stopniowo działalności w sektorze czekolady, kremów roślinnych, półproduktów w proszku dla wyrobów cukierniczych i piekarniczych oraz produkty dla świata lodów rzemieślniczych. Rok 2014 wyznacza ekspansję Unigrà na inne ważne sektory produkcyjne tj. przetwarzanie orzechów, produkcja past cukrowych, kremów i polew. Ostatnim wyzwaniem jest marka OraSi, 100% włoska linia produktów na bazie soi i ryżu, która, w celu integracji z innym jednostkami rolnymi będącymi częścią Zespołu, realizuje wolę firmy do rozprzestrzenia się w świecie produktów roślinnych przeznaczonych dla konsumenta końcowego.

Zarządzanie Unigrà powierzone jest do dziś jej założycielowi, Luciano Martini, Prezesowi zarządu, oraz jego synowi, Gian Maria Martini, Dyrektorowi generalnemu, którzy zapewniają ciągłość fundamentalnych wartości firmy: ciągłe poszukiwanie najlepszej jakości, ciągłe inwestycje w najbardziej zaawansowane technologie produkcyjne z uwagą zwróconą na ochronę środowiska, szczególna uwaga skierowana na potrzeby rynków i klientów, autentyczne przywiązanie do własnego terytorium, zapał i determinacja w osiąganiu coraz ambitniejszych rezultatów.

UNIGRÀ W LICZBACH

Unigrà jest firmą dużych rozmiarów, o wartości produkcyjnej na poziomie skonsolidowanym wynoszącej 560 milionów euro, z czego 35% pochodzi ze sprzedaży za granicą (chodzi głównie o półprodukty dla sektora i przemysłu cukierniczego), w ponad 90 krajach, dzięki międzynarodowej sieci 13 spółek (5 w Europie, 1 w Rosji, 1 w Ukrainie, 3 w Ameryce Południowej, 2 na wschodzie,

1 w USA), do czego dołączają się 2 oddziały w Singapurze i Hong Kongu i 1 Przedstawicielstwo w Libanie.

W celu otrzymania ilustracji prezentacyjnych, należy skontaktować się z:

Biuro prasowe Master Martini

CREA Relacje publiczne

Fabrizio Conti Riva - tel.kom. 342 8007500

Sara Budruni – tel.kom. 366 6158295

tel. 051 2961230 | mail. press@creacomunicazione.com