

DOLCESALATO

MASTER MARTINI PROTAGONISTA *a Sigep 2017*

Tantissime le novità di prodotto del noto brand dedicato al mondo artigianale, che hanno riguardato tutte le categorie di prodotto: dal bakery alla pasticceria, dal cake design al cioccolato



Una lunga carrellata di novità firmate Master Martini - tutte all'insegna di qualità, innovazione e contenuto di servizio - è stata presentata quest'anno a Sigep dall'azienda ravennate Unigrà, che presidia con successo tutti i settori del comparto artigianale.

Bakery: protagonisti cereali, soia e lievito madre

FiorFiore Panificazione, la gamma di mix in polvere dedicati all'arte bianca, si amplia con nuove referenze che, in linea con i più attuali trend di consumo, propongono ingredienti quali lievito madre, soia e cereali. Cinque i

nuovi mix in catalogo: Azteco, per pane con semi di chia, quinoa e girasole arricchito da lievito madre e senza emulsionanti; Unico, mix con lievito madre per tutti i tipi di pane bianco con etichetta pulita; Beconcino, per panini morbidi a base di semola, avena, orzo e latte; Pan&farro, mix senza emulsionanti con farina integrale di farro spelta e lievito naturale; Soia 50, formula concentrata per pane alla soia. Completano l'offerta Logic, miglioratore per risultati sicuri con tutti i tipi di farina e in tutte le condizioni di lavorazione, Lievi-Nat, coadiuvante a base di lievito naturale, Madrevis, coadiuvante a base di lievito madre di frumento e pasta acida di germe di grano e due topping: FiorFiore Grani Bianchi e FiorFiore Grani Neri, per la decorazione di pane scuro e bianco.





Pastry e cake design: sempre più servizio all'artigiano

Per i professionisti del dolce i nuovi lanci riguardano ampliamenti delle gamme. Le creme idrate Hydrall, realizzate con materie prime di alta qualità e trasformate con una tecnologia di ultima generazione, si arricchiscono con Hydrall Post, una linea per la farcitura a freddo, adatta per tutti i prodotti da forno. Le glasse a specchio Mirall, ideali per personalizzare i dolci con un tocco di classe, propongono per il mercato italiano due nuovi gusti: Kiwi e Maracujà. Novità anche nell'ampia gamma dedicata alle paste di zucchero, che da oggi prende il nome di Irys. Topic è un innovativo prodotto da copertura realizzato con burro di cacao, studiato per essere facilmente lavorabile negli ambienti con alte temperature e elevata umidità. Copri&Modella è invece una nuova linea di prodotti dalla struttura versatile, utilizzabili sia per la copertura sia per il modellaggio e disponibili in quattro colori accesi, in linea con le richieste del mercato: blu, rosso, verde e giallo.



Cioccolato e surrogato: una scelta ancora più vasta

Sotto il brand Ariba, con cui Master Martini presidia il mercato del cioccolato, sono stati lanciati due nuovi formati: le gocce al latte e i chunks al latte e bianchi. La novità più rilevante per il marchio è stata però la presentazione dei cioccolati d'Origine: Ariba Yaràcao, Cioccolato d'Origine fondente Venezuela con l'85% di cacao, e Ariba Watacao, Cioccolato d'Origine fondente Ghana con il 70% di cacao. Per i surrogati, la linea Centramerica senza grassi idrogenati si è arricchita delle gocce bianche 200/hg termostabili, che già riscuotono ampio successo sui mercati internazionali, dove sono utilizzate per la realizzazione dei tipici prodotti americani. La linea Centramerica surrogati colorati e aromatizzati presenta una nuova referenza alla nocciola, mentre la linea Centramerica standard viene proposta nel nuovo packaging da 5 chili. Per quanto riguarda le creme spatmabili Caravella, già nella primavera scorsa sono state inserite a catalogo tre referenze esclusive per la farcitura (Gran Pistacchio, Gran Latte&Nocciole, Gran Ciocco Avorio) e una per l'aromatizzazione (Cremaroma Cacao Dark).

NUOVO SITO WEB PER MASTER MARTINI

Sigep è stata anche l'occasione per il brand di presentare il nuovo sito web - www.mastermartini.com - che si propone con un'immagine completamente rinnovata. Il portale, interamente dedicato al marchio e ai suoi prodotti, è di facile navigazione e guida gli utenti alla scoperta dell'alta qualità e della ricchezza che da sempre caratterizzano l'assortimento Master Martini.



Per maggiori informazioni:
Unigrà Srl - Via Gardizza, 9/B - 48017 Conselice (RA)
Tel +39 0545 989511 - Fax +39 0545 85061 - info@unigra.it - www.mastermartini.com