

il pasticcere



MASTER MARTINI

A Carnevale...ogni fritto vale!

Per onorare nel migliore dei modi una delle feste più attese dell'anno, proponendo ai propri clienti i dolci tipici della tradizione, Master Martini - brand Unigrà dedicato al canale artigianale di pasticceria, cioccolateria e panificazione, mette a disposizione dei professionisti FrittoBigné.

Il prodotto, che fa parte della linea FiorFiore Pasticceria, è un mix completo che consente di realizzare con semplicità e velocità bigné fritti e al forno, ben sviluppati e completamente cavi all'interno, zeppole e altre specialità di Carnevale. È sufficiente aggiungere acqua al prodotto, secondo le quantità indicate sulla confezione, per ottenere l'impasto base, che può poi essere personalizzato a piacere con gocce di cioccolato, canditi, uvetta e tanti altri ingredienti, nel segno di un'estrema versatilità. Resistente in cottura, assicura sempre un risultato costante e di qualità. FrittoBigné è disponibile nel sacco da 10 kg.

www.mastermartini.com



A cura di

