





MASTER MARTINI

SOSTENIBILITÀ CERTIFICATA

Gemma è la linea di margarine Master Martini che rappresenta la risposta più completa alle nuove tendenze "free from" e salutistiche del mercato. Caratterizzata da una formulazione senza grassi idrogenati, senza conservanti né coloranti, naturalmente priva di lattosio, con succo di limone e aromi naturali, si distingue per un'ottima plasticità, che facilita le lavorazioni di pasta sfoglia e croissant, e per la capacità di inglobare aria, solidi, liquidi o di disperdersi perfettamente nell'impasto nel caso di creme, frolle e impasti. Prestazioni elevate sono garantite anche nelle lavorazioni a basse temperature o abbattimento, in cui rimangono costanti le caratteristiche di sviluppo, aroma e gusto. Tutta la linea è certificata RSPO-Mass Balance, il principale standard di sostenibilità nel settore della coltivazione dell'olio di palma a livello mondiale, al fine di minimizzare gli impatti ambientali e sociali e garantire il controllo di tutta la filiera di approvvigionamento. Disponibili in tre varianti - Sfoglia-Croissant, in formato piatto da 2 kg per croissant, pasta danese, pasta sfoglia; Sfoglia e Cream-Cake, in blocchi da 2,5 kg, ideali per pasta sfoglia, frolla stampata o montata, creme e impasti. Tutte le proposte sono disponibili in confezioni di cartone da 10 kg.

www.mastermartini.com

A cura di

