



Testata: Il panificatore
Data: Luglio 2016



il panificatore italiano



Master Martini

8 cereali e semi per un concentrato di benessere

www.unigra.it

Per aiutare i professionisti della panificazione ad arricchire la propria offerta con prodotti in linea con gli stili alimentari dei consumatori moderni, sempre più attenti a coniugare al meglio gusto e benessere, Master Martini ha creato Pan Casale, il nuovo mix professionale per pane scuro multicereale dal sapore rustico. Disponibile in formato da 15 kg, questo prodotto propone in un unico mix i cereali interi tipici della dieta mediterranea - frumento, avena, orzo e semola di grano duro - con aggiunta di semi di girasole, sesamo, miglio e soia. Cereali e semi rappresentano ingredienti preziosi in una alimentazione sana ed equilibrata perché apportano nutrienti importanti, come vitamine, sali minerali, fibre, proteine e acidi grassi insaturi.

Pan Casale è privo di emulsionanti e contiene lievito naturale: si ottiene così un pane dal gusto davvero unico, caratterizzato da ottimo sviluppo, crosta croccante, taglio pulito ed etichetta pulita

