



Testata: Pasticcere e Gelatiere  
Data: ottobre 2021



#### MASTER MARTINI

##### UNA GAMMA COMPLETA

Linea Martini è una delle linee di margarine a marchio Master Martini, le cui formulazioni sono state recentemente rivisitate al fine di garantire un contenuto di grassi trans inferiore all'1%, secondo le nuove direttive europee e le moderne tendenze del mercato. Per superare il problema di eventuali intolleranze, queste referenze sono inoltre naturalmente prive di lattosio e senza glutine. Una gamma completa, per formati e varietà, che tra le altre, comprende anche il secchiello da 10 kg: Martini Cream-Cake. Dalla consistenza cremosa, questa referenza è ideale per creme, impasti montati e lievitati, frolle e, soprattutto, per lavorazioni in panificazione. La speciale formulazione assicura alto inglobamento di aria ed ottime cremosità e palatabilità nelle creme montate; un perfetto incorporamento di aria e liquidi, sofficità, morbidezza ed estensione/elasticità della maglia glutinica nelle paste montate e lievitate; ideale friabilità nelle frolle montate o stampate; un giusto equilibrio di materia grassa per la produzione di pani morbidi e pane in cassetta. Il tutto unito ad un buon profilo aromatico e ad un ottimo rapporto qualità/prezzo

[www.mastermartini.com](http://www.mastermartini.com)

