



Testata: Pasticceria Internazionale
Data: Gennaio 2019



PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

Nuova linea salutistica

Gemma è l'ingrediente che **Master Martini** presenta a Sigep, in risposta alle richieste del consumatore moderno, attento ad uno stile di vita equilibrato, in linea con il *free from*.

Si tratta di una nuova linea di margarine caratterizzata da una formulazione senza grassi idrogenati, senza conservanti né coloranti, naturalmente prive di lattosio, con succo di limone e aromi naturali. Si distingue per la plasticità, che facilita le lavorazioni di pasta sfoglia e croissant, e per la capacità di inglobare aria, solidi, liquidi o di disperdersi 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.

Non solo: la linea Gemma racchiude la specializzazione dell'azienda, dalla scelta delle materie prime ai processi produttivi. Ogni prodotto è realizzato solo con oli selezionati nei Paesi di origine, poi raffinati e lavorati in Italia, con l'ausilio delle più moderne tecnologie e secondo standard di qualità certificati, all'interno di una filiera produttiva controllata in ogni fase.

Senza dimenticare che, a dimostrazione della sostenibilità aziendale, tutta la linea è certificata RSPO-Mass Balance, il principale standard di sostenibilità nel settore della coltivazione dell'olio di palma a livello mondiale, per minimizzare gli impatti ambientali e sociali, e garantire il controllo di tutta la filiera di approvvigionamento.

Gemma è disponibile in tre varianti – Sfoglia-Croissant, in formato piatto da 2 kg per croissant, pasta danese, pasta sfoglia; Sfoglia e Cream-Cake, in panetti da 2,5 kg, per pasta sfoglia, frolla stampata o montata, creme e impasti – proposte in confezione di cartone da 10 kg. www.mastermartini.com



A cura di

