



### Scheda prodotto

## Gli sfarinati Master Martini si rinnovano sotto un unico brand

*Anno nuovo, nuovi prodotti nel segno del rilancio del brand FiorFiore. La linea di sfarinati di pasticceria e panificazione firmata Master Martini si rinnova cambiando immagine e si amplia lanciando tanti nuovi prodotti, per essere ancora più appetibile e rispondere in maniera più puntuale alle aspettative dei clienti.*

Da sempre **Master Martini, brand di Unigrà dedicato al canale artigianale**, propone **ai professionisti della pasticceria e della panificazione un'ampia gamma di prodotti a loro dedicati**: dalle margarine al cioccolato e surrogato, dalle creme vegetali ai mix e miglioratori, dalle creme idrate alle paste di zucchero, fino ai prodotti per friggere. Il professionista può dunque scegliere i prodotti più giusti per le sue esigenze in modo da organizzare al meglio il suo lavoro, evitando sprechi e ottimizzando i costi di manodopera. L'azienda sceglie Sigep 2016 per rilanciare in grande stile una delle categorie prodotto più in crescita, nonostante il lungo stallo del mercato: quella dei mix e miglioratori.

### **A Sigep sboccia FiorFiore**

Master Martini approccia il mercato puntando sul **rafforzamento** di un **brand** dalle grandi potenzialità, FiorFiore, riproponendolo in una nuova e accattivante veste grafica. FiorFiore abbraccerà tutta la categoria sfarinati di Master Martini, raccogliendo sotto un unico brand sia i prodotti per la pasticceria che per la panificazione. Le 2 linee saranno differenziate per **destinazione d'uso** con **codici colore**, fortemente identificativi, che ne rendono **immediata la riconoscibilità: rosso per la pasticceria, arancio per la panificazione**.

Grandi rinnovamenti, non solo di immagine ma anche di prodotto.

Per la linea **FiorFiore Pasticceria**. Alle referenze storiche si affiancano 3 nuovi prodotti: **Supremo** (mix per croissant e brioches), **Pan di Spagna Concentrato** (nucleo per pan di spagna e rollé) e **Superb** (mix per crema pasticceria a freddo). Inoltre, tutte le formulazioni in gamma sono state testate e aggiornate secondo le più recenti tecnologie, per fare un ulteriore passo avanti nella ricerca della qualità e del massimo servizio che da sempre contraddistinguono l'offerta Master Martini.

Si allarga anche l'assortimento di **FiorFiore Panificazione**, con il lancio di due nuovi mix, un miglioratore e un coadiuvante:

**Pan Casale**: mix senza emulsionanti e con lievito naturale per preparare un pane scuro multicereali dal sapore rustico, in linea con i moderni stili alimentari

**Crackers**: mix senza grassi idrogenati per la preparazione di cracker, grissini e altri sostituti del pane dorati, croccanti e friabili

**Virtus**: miglioratore ideale per processi diretti o di ferma-lievitazione per pani di piccola e media pezzatura che necessitano di forte spinta iniziale e pani conditi

**Agile**: coadiuvante per tutti i tipi di pane non condito studiato per garantire alte prestazioni senza ricorrere ad emulsionanti su lavorazioni sia dirette che con ferma-lievitazione.

[www.unigra.it](http://www.unigra.it)

### **Ufficio stampa Master Martini**

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - mob. 349 5486190

Stefania Casagrande - mob. 393 9994515

Giulia Lavaggi - mob. 3666158295

t. 051 2961230 | mail. [press@creacomunicazione.com](mailto:press@creacomunicazione.com)