



### Karta katalogowa produktu

## **Mąki Master Martini odnawiają się pod nazwą jednej i tej samej marki**

*Nowy rok, nowe produkty pod znakiem odrodzenia marki FiorFiore. Linia mąk dla sektora cukierniczego i piekarniczego marki Master Martini zmienia swój wizerunek i rozszerza się wypuszczając wiele nowych produktów, aby być jeszcze bardziej interesującą i odpowiadać jeszcze punktualniej na oczekiwania klientów.*

Od zawsze **Master Martini**, marka Unigrà zadedykowana kanałowi rzemieślniczemu, proponuje **profesjonalistom wyrobów cukierniczych i piekarniczych, szeroką gamę dedykowanych im produktów**: od margaryn po czekolady i surogaty, od kremów roślinnych po mieszanki i polepszacze, od kremów na bazie wody po pasty cukrowe oraz produkty do smażenia. Specjalista może zatem wybrać produkty odpowiednie dla własnych potrzeb, aby lepiej zorganizować swoją pracę, unikając strat i optymalizując koszty nakładów pracy. Firma wybiera Sigep 2016 aby wypuścić na rynek w wielkim stylu jedną z najszybciej rozwijających się kategorii produktu, pomimo długiego przestoju rynku: kategorię mieszanek i polepszaczy.

### **Na Sigep kwitnie FiorFiore**

Master Martini stawia czoło rynkowi koncentrując się na **wzmocnieniu marki** o dużym potencjale, FiorFiore, proponując ją w nowej i efektownej szacie graficznej. FiorFiore obejmuje całą kategorię mąk Master Martini, zbierając pod jedną marką zarówno produkty dla sektora cukierniczego jak i piekarniczego. Dwie linie będą zróżnicowane pod względem **przeznaczenia użycia** za pomocą **kolorowych kodów**, ściśle definiujących, które umożliwiają **natychmiastowe rozpoznanie: czerwony dla sektora cukierniczego, pomarańczowy dla sektora piekarskiego**.

Duże zmiany, nie tylko pod względem wizerunku lecz również pod względem produktu.

Dla linii **FiorFiore Pasticceria**. Do odniesień historycznych dołączają się 3 nowe produkty: **Supremo** (mieszanka dla croissantów i brioche), **Pan di Spagna Concentrato** (baza dla biszkoptów i rolad) i **Superb** (mieszanka dla kremu budyniowego na zimno). Ponadto, wszystkie preparaty gamy zostały przetestowane i zaktualizowane zgodnie z najnowszą technologią, aby pójść o krok dalej w poszukiwaniu jakości oraz najwyższego stopnia usług, które od zawsze odróżniają ofertę Master Martini.

Poszerza się również gama **FiorFiore Panificazione**, z prezentacją dwóch nowych mieszanek, polepszacza i substancji pomocniczej.

**Pan Casale**: Mieszanka bez emulgatorów, z zakwasem chlebowym, do przygotowywania wieloziarnistego ciemnego chleba o rustykalnym smaku, w linii z nowoczesnym stylem żywieniowym.

**Crackers**: Mieszanka bez uwodornionych tłuszczów do przygotowania krakersów, paluszków grissini i innych substytutów chleba, złocistych, kruchych i łamliwych.

**Virtus**: polepszacz idealny dla procesów bezpośrednich lub procesów w komorze rozrostu, dla pieczywa o małej i średniej ziarnistości, które wymagają silnego impulsu początkowego.

**Agile**: Substancja pomocnicza dla wszystkich rodzajów chleba bez wspomagaczy, gwarantująca wysoką wydajność bez dodatku emulgatorów, dla procesów bezpośrednich lub procesów w komorze rozrostu.

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

### **Biuro prasowe Master Martini**

CREA Relacje publiczne

Fabrizio Conti Riva - tel.kom. 349 5486190

Stefania Casagrande - tel.kom. 393 9994515

Giulia Lavaggi - tel.kom. 3666158295



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