



Ficha producto

Las harinas Master Martini se renuevan bajo una única marca

Año nuevo, nuevos productos en el signo del relanzamiento de la marca FiorFiore. La línea de harinas de pastelería y panificación firmada por Master Martini se renueva cambiando imagen y se amplía lanzando muchos nuevos productos, para ser siempre más apetecibles y responder de manera siempre más puntual a las expectativas de los clientes.

Desde siempre **Master Martini, marca de Unigrà dedicada al canal artesanal**, propone a los **profesionales de la pastelería y de la panificación una amplia gama de productos dedicados a ellos**: desde las margarinas al chocolate y sustituto, desde las cremas vegetales a los mix y mejoradores, desde las cremas hidratadas a las pastas de azúcar, hasta los productos para freír. El profesional puede pues escoger los productos más adecuados para sus exigencias con el fin de organizar mejor su trabajo, evitando el derroche y optimizando los costos de mano de obra. La empresa escoge Sigep 2016 para relanzar con gran estilo una de las categorías de producto con más crecimiento, a pesar de la gran pérdida del mercado: la de los mix y mejoradores.

En Sigep brota FiorFiore

Master Martini enfoca el mercado apuntando sobre el **refuerzo** de una **marca** de grandes potencialidades, FiorFiore, reproponiéndolo en una nueva y atractiva apariencia. FiorFiore abarcará toda la categoría de harinas de Master Martini, recogiendo bajo una única marca tanto para los productos para la pastelería como para la panificación. Las 2 líneas estarán diferenciadas por **destinación de uso** con **códigos color**, fuertemente identificativos, que la hacen **rápidamente reconocible: rojo para la pastelería, naranja para la panificación**.

Grandes renovaciones, no solo de imagen sino también de producto.

Para la línea **FiorFiore Pastelería**. A las referencias históricas se añaden 3 nuevos productos: **Supremo** (mix para croissant y brioches), **Pan di Spagna Concentrato** (núcleo para pan de España y rollé) y **Superb** (mix para crema pastelera en frío). Además, todas las formulaciones de la gama han sido probadas y actualizadas de acuerdo con las más recientes tecnologías, para dar un adicional paso adelante en la búsqueda de la calidad y del máximo servicio que desde siempre distinguen la oferta Master Martini.

Se amplía también el surtido de **FiorFiore Panificazione**, con el lanzamiento de dos nuevos mix, un mejorador y un coadyuvante:

Pan Casale: mix sin emulsionantes y con levadura natural para preparar un pan oscuro multicereales de sabor rústico, en línea con los estilos alimentarios modernos

Crackers: mix sin grasas hidrogenadas para la preparación de cracker, palitos de pan y otros sustitutos del pan dorados, crujientes y friables

Virtus: mejorador ideal para procesos directos o de fermentación para panes de pequeño y mediano peso que necesitan de fuerte empuje inicial y panes condimentados

Agile: coadyuvante para todos los tipos de pan no condimentado estudiado para garantizar altas prestaciones sin recurrir a emulsionantes en elaboraciones tanto directas como con fermentación.

www.unigra.it

Oficina de prensa Master Martini

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - móvil 349 5486190

Stefania Casagrande - móvil 393 9994515

Giulia Lavaggi - móvil 3666158295

t. 051 2961230 | mail. press@creacomunicazione.com