



Karta katalogowa produktu

Master Martini upiększa zaawansowaną cukiernię

Jeśli rzemieślnik pragnie być trendy i na czasie, nie może zrezygnować z dekoracji swoich produktów z elegancją i oryginalnością. Wysokie oczekiwania odnośnie zakupu dobrego i jednocześnie ładnego oraz spersonalizowanego deseru są coraz bardziej na porządku dziennym. W związku z tym Master Martini nie przestaje inwestować w badania mające na celu tworzenie nowych linii czekolady, polew lustrzanych, kremów na bazie wody i pasty cukrowej.

Mirall- polewy lustrzane

Połysek, przejrzysty kolor i delikatny smak. Oto cechy **polew lustrzanych Mirall Master Martini**, będących idealnym wyborem dla personalizacji deserów z klasą, czyniąc swoją gamę produktów wyjątkową. Lustrzany efekt o dużej atrakcyjności, który utrzymuje się w nienaruszonym stanie zarówno w temperaturach dodatnich jak i ujemnych **od dziś dostępny również o smakach Karmelu i Pistacji**. Dwie nowe odmiany, które stają się częścią linii klasycznej, reprezentowanej przez smaki Truskawka, Neutra, Cytryna, Gorzka czekolada i Biała czekolada - dla kompletnej gamy, która gwarantuje pod każdym względem:

- Prostotę użytku
- Doskonałą stabilność, pokrycie, przyczepność i konserwację
- Gwarancję precyzyjnego i czystego cięcia
- Brak glutenu
- Brak uwodornionych tłuszczów

Hydrall- Kremy na bazie wody

Na Sigep Master Martini prezentuje **nową formułę kremów na bazie wody Hydrall Master Martini**. Wykonane z użyciem **surowców wysokiej jakości i przetworzone z zastosowaniem technologii ostatniej generacji, są dostępne o smaku Czekolady, Cytryny i Wanilii**. Idealne jako polewy do stosowania przed upieczeniem, są idealne dla produktów drożdżowych, croissantów, ciast, tart, rurek i ciast francuskich. Odmiany Hydrall są:

- Łatwe w użyciu i idealne do użytku z rękawem cukierniczym Sac à poche
- Idealne jako polewy do stosowania przed upieczeniem, używane również do zastosowań po upieczeniu
- Delikatne, kremowe o optymalnej przyczepności
- Dobrze zbilansowane smakowo
- O gładkiej, miękkiej i aksamitnej strukturze
- Bez glutenu i uwodornionych tłuszczów
- Utrzymują niezmiennie cechy zarówno w obecności wysokich (pieczenie) jak i niskich temperatur (zamrażanie)

Pasta cukrowa

Od chrztów po uroczystości uniwersyteckie, od wesel po uroczystości urodzinowe, sztuka dekoracji ciast podbija coraz większą rzeszę publiczności. Właśnie dlatego **niezbędną rzeczą jest możliwość zaferowania rzemieślnikom kompletnej linii past przeznaczonych dla pokryć i wyrabianiu celu realizacji różnorodnych rodzajów wyrobów cukierniczych**. Na Sigep, **Master Martini uzupełnia obydwie linie dodatkowymi kolorami: Czarny, Brązowy i Magenta dla past przeznaczonych do pokryć; Czarny, Brązowy, Magenta i Cielisty dla tych przeznaczonych do wyrabiania**.



Pokrycie

- Prostota użytku
- Delikatna nuta smakowa, aby wydobyć smak baz
- Optymalna elastyczność, która pozwala na cienkie pokrycie
- Łatwe do rozprowadzania, nie rwą i nie pocą się
- Precyzyjne i czyste cięcie
- Bez glutenu, bez pochodnych mleka i uwodornionych tłuszczów

Pasty cukrowe do pokryć dostępne są w kolorach Biały, Pomarańczowy, Różowy, Błękitny, Żółty, Zielony, Czerwony i nowych tj. Brązowym, Magenta i Czarnym

Wyrabianie

- Prostota użytku
- Doskonała konsystencja i urabialność
- Stabilność i plastyczność
- Bez glutenu, bez pochodnych mleka i uwodornionych tłuszczów

Pasty cukrowe do wyrabiania dostępne są w kolorach Biały, Pomarańczowy, Żółty, Czerwony, Zielony, Różowy, Błękitny i nowych tj. Magenta, Brązowy, Czarny i Różowy cielisty

Ariba, czekolada dla profesjonalistów

Miłość do czekolady, **osiągnięcie doskonałości i zaspokajanie potrzeb profesjonalistów: oto myśl przewodnia Ariba Master Martini. Starannie wyselekcjonowane surowce, użycie naturalnego masła kakaowego i wanilii**, poszukiwanie harmonii i różnorodności smaków to parametry które gwarantują czekoladę wysokiej jakości. **Kompletna linia**, składająca się z diamentów, krążków, łezek, kawałków i niesłodzonego kakao w proszku **wzbogacona jest o dwie nowe odmiany w krążkach: biała czekolada 36/38 i mleczna czekolada 36/38.**

- Jakość surowca, wszechstronność i stałość rezultatu
- Płynność, połysk, smak i kolor
- Nadają się do realizacji pralinek, wydrążonych i nadziewanych korpusów, dekoracji i pianek

www.unigra.it



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