



*Ficha producto*

## Con Master Martini la alta pastelería se pone bella

Si el artesano quiere marcar tendencia y al paso con los tiempos, no puede renunciar a decorar sus productos con elegancia y originalidad. La expectativa de comprar un dulce bueno, pero además bello y personalizado, crece cada vez más. Por esto Master Martini continúa a invertir en la búsqueda para proponer líneas cada vez más completas de chocolate, glasé espejo, cremas hidratadas y pasta de azúcar.

### **Mirall- las glasé espejo**

Brillo, color puro y gusto delicado. Estas las características de las **glasé espejo Mirall Master Martini**, la opción ideal para personalizar con un toque de clase los dulces, haciendo especial su vitrina. Un efecto espejo de gran atractivo que se mantiene inalterado, tanto a temperaturas positivas como negativas, **desde hoy disponibles también con sabor a Caramelo y Pistacho**. Dos nuevas referencias que se añaden a la línea clásica - compuesta por Fresa, Neutra, Limón, Chocolate Fundente y Chocolate Blanco - para una gama realmente completa que en cada variante garantiza:

- Facilidad de uso
- Óptima estabilidad, cobertura, adherencia y conservación
- Garantía de corte neto y limpio
- Ausencia de Gluten
- Ausencia de grasas hidrogenadas

### **Hydrall- Cremas hidratadas**

En Sigep Master Martini presenta la **nueva formulación** de las **cremas hidratadas Hydrall Master Martini**. Realizadas con **materias primas de alta calidad y transformadas con una tecnología de última generación**, están **disponibles en los sabores de Chocolate, Limón y Vainilla**. Ideales para rellenos pre-horno, son perfectas para productos fermentados, para croissant y daneses, para tartas, para crostatas, para cannoncini y hojaldres. Las referencias Hydrall son:

- Fáciles de usar y particularmente indicadas para el uso con el sacà poche
- Ideales para rellenos pre-horno, utilizables además para aplicaciones post-horno
- Suaves, cremosas y de óptima consistencia
- De gusto completo y bien balanceado
- De estructura lisa, suave y aterciopelada
- Gluten Free y sin grasas hidrogenadas
- Mantienen inalteradas las características tanto en cocción como en congelación

### **Pasta de Azúcar**

Desde las fiestas de bautizo a las de grado, desde los matrimonios a los cumpleaños, el cake design gusta y conquista cada vez más público. Por esto es **indispensable poder ofrecer a los artesanos una línea cuanto más completa de pastas de cobertura y de modelaje** para realizar cualquier tipo de creación pastelera. En Sigep, **Master Martini integra ambas líneas con colores adicionales: Negro, Marrón y Magenta para las pastas de cobertura; Negro, Marrón, Magenta y Carne para las de modelaje**.

### Cobertura

- Facilidad de uso
- Gusto delicado, para exaltar los sabores de las preparaciones de base
- Óptima elasticidad que permite coberturas finas
- Fáciles de extender, no se rompen y no sudan
- Corte perfecto y limpio



- Gluten Free, sin derivados de la leche y sin grasas hidrogenadas

Las pastas de azúcar de cobertura están disponibles en los colores Blanco, Naranja, Rosa, Azul, Amarillo, Verde, Rojo y los nuevos Marrón, Magenta y Negro

#### Modelaje

- Facilidad de uso
- Óptima consistencia y laborabilidad
- Estabilidad y plasticidad
- Gluten Free, sin derivados de la leche y sin grasas hidrogenadas

Las pastas de azúcar de modelaje están disponibles en los colores Blanco, Naranja, Rojo, Verde, Rosa Azul y los nuevos Magenta, Marrón, Negro y Rosa piel

#### **Ariba, el chocolate para los profesionales**

Amar el chocolate, **alcanzar la excelencia y satisfacer las exigencias de los profesionales: es esta la filosofía de Ariba Master Martini.** Las **materias primas seleccionados con máximo cuidado, el uso de manteca de cacao y de vainilla natural,** la búsqueda de la armonía de los sabores, la variedad de los gustos son los parámetros que garantizan un chocolate de elevada calidad. Una **línea completa,** constituida por diamantes, panes, discos, gotas, gotitas, chunks, y polvo de cacao amargo, ahora **se enriquece con dos nuevas referencia en discos: un chocolate blanco 36/38 y un chocolate de leche 36/38.**

- Calidad de la materia prima, versatilidad y constancia de resultado
- Fluidez, brillo, gusto, color y desgarre
- Aptos para la realización de pralinería con molde y a inmersión, cuerpos huecos, rellenos, decoraciones y mousse

*www.unigra.it*

#### **Oficina de prensa Master Martini**

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - móvil 349 5486190

Stefania Casagranda - móvil 393 9994515

Giulia Lavaggi - móvil 3666158295

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