



Testata: **Il Gelatiere italiano**
Data: **Novembre-Dicembre 2017**



il gelatiere italiano

WWW.MASTERMARTINI.COM

LA BONTÀ DEL GELATO TUTTO L'ANNO

Martini Linea Gelato, il brand Unigrà nato per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti del settore, propone Semifreddo e Tutta Mousse, due basi in polvere perfette per realizzare semifreddi e dessert. Il primo è un mix bilanciato che consente di montare le preparazioni direttamente in planetaria con 1 litro di latte freddo e 500 g di prodotto, mentre il secondo permette di preparare sia il gelato caldo sia la mousse: è sufficiente utilizzare 350 g di prodotto con 350 g di miscela gelato e aggiungere 300 g di latte. Per decorare e abbellire le preparazioni, inoltre, Martini Linea Gelato propone una linea di glasse a specchio estremamente variegata in gusti e colori: neutra, cioccolato fondente, cioccolato bianco, fragola e limone, utilizzabili sia a temperature positive sia negative. Infine, Le Brunelle, creme spalmabili da gelateria in ben 17 varianti di gusto, possono essere applicate come farcitura o ripieno per semifreddi, torte gelato e praline.



Martini Linea Gelato conta in gamma referenze pensate appositamente per realizzare semifreddi o torte gelato: preparazioni sempre più apprezzate dai gelatieri, per ampliare e diversificare la propria offerta nel punto vendita