



Master Martini

www.mastermartini.it

Comunicato stampa

## **A Sigep le ultime novità di prodotto Master Martini Padiglione A3, Stand 107**

*Tanti i nuovi lanci con cui Master Martini rinnova la sua offerta, con l'obiettivo di fornire risposte sempre più adeguate alle esigenze del mercato contemporaneo, all'insegna di alta qualità, innovazione e contenuto di servizio. Focus, in particolare, sulla nuova linea di margarine Gemma e sulle novità della linea Caravella e FiorFiore, che propone anche un ricettario esclusivo firmato dall'artista del panino farcito Daniele Reponi, coinvolto nelle demo presso lo spazio espositivo a fianco del conduttore Federico Quaranta.*

**SIGEP, Rimini Fiera, 19–23 gennaio 2019.** Master Martini, marchio specializzato con cui Unigrà si rivolge, in Italia e nel mondo, al mercato artigianale della pasticceria, panificazione e cioccolateria, presenta a Sigep **la sua ampia e diversificata gamma di prodotti** e, in particolare, le novità della linea Pastry e Bakery.

### **PASTRY**

L'offerta Pastry si arricchisce di **Gemma**, la **nuova linea di margarine** caratterizzata da **una ricetta attenta agli aspetti salutistici e di naturalità degli ingredienti**. Senza grassi idrogenati, naturalmente prive di lattosio, senza conservanti, senza coloranti, con succo di limone e aromi naturali, queste margarine sono **certificate RSPO-Mass Balance**, il principale standard di sostenibilità nel settore della coltivazione di olio di palma a livello mondiale, a dimostrazione della sensibilità ambientale e di controllo di tutta la filiera di approvvigionamento. La linea Gemma racchiude l'esperienza e la specializzazione di Master Martini, dalla scelta delle materie prime ai processi produttivi. Ogni prodotto è realizzato solo con oli sapientemente selezionati nei Paesi di origine, poi raffinati e lavorati in Italia con l'ausilio delle più moderne tecnologie e secondo precisi standard di qualità certificati, all'interno di una filiera produttiva controllata in ogni fase. Le referenze in gamma garantiscono elevate prestazioni in tutte le condizioni di lavorazione, anche a freddo o abbattimento, e sono disponibili in tre formati: **Sfoggia-Croissant, piatta da 2 kg** e ideale per croissant, pasta danese e pasta sfoggia; **Sfoggia e Cream-Cake**, in **panetti da 2,5 kg** e specifiche per pasta sfoggia o frolla stampata o montata, creme e impasti. Tutte proposte in **cartone da 10 kg**.

Sul fronte **melange**, Master Martini presenta invece **Maxime Melange Gold Cream**, nel formato in blocco da 2,5 kg e specifica per creme montate, impasti, torte e frolle. Caratterizzata dall'alto contenuto di burro, che ne eleva le caratteristiche organolettiche, presenta una formula senza grassi idrogenati, con succo di limone, senza coloranti e con aromi naturali.

L'offerta **FiorFiore Pasticceria** si completa invece con **FrittoBigné**, un **mix completo altamente versatile, ideale per la produzione di bigné fritti e al forno, zeppole e altre specialità di Carnevale**. Resistente in cottura, assicura un risultato costante e di qualità, è semplice e veloce nelle



www.unigra.it



Master Martini

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

lavorazioni e consente di ottenere bignè ben sviluppati e completamente cavi all'interno. Disponibile nel **sacco da 10 kg**.

Inoltre, la proposta di **Crema Caravella** si arricchisce di altre due linee: **Caravella Crunch** e **Gran Frutta**.

**Caravella Crunch** è ideata per stupire e permettere al maestro pasticcere di giocare con le diverse consistenze, grazie a golose inclusioni aggiunte ai classici prodotti di Caravella. Crunch Mora, Crunch Ciocco Avorio, Crunch Pistacchio e Crunch Nocciola le referenze attualmente in gamma. Tutte senza glutine.

**Caravella GranFrutta** è invece la gamma di creme anidre alla frutta dal gusto molto intenso, per arricchire di freschezza le più diverse preparazioni. Fragola, Limone e Arancia le tre varianti a disposizione, tutte realizzate solo con aromi e coloranti naturali.

Come le altre creme spalmabili della gamma, Caravella Crunch e GranFrutta sono **senza grassi idrogenati** e si distinguono per struttura, cremosità e gusto, sia negli utilizzi di farcitura, sia in quelli di glassaggio o aromatizzazione.

**Cambio di formato, infine, per le glasse a specchio Mirall** che passano dal secchio da 5 kg a quello da 3 kg. Un packaging sicuramente più pratico che agevola l'utilizzo in pasticceria. **Inalterata la qualità delle referenze**, in grado di impreziosire e dare lucentezza a qualunque preparazione per uno **spettacolare effetto "a specchio" che si mantiene inalterato sia a temperature positive sia a temperature negative**. Pronte all'uso, non necessitano di essere diluite ma è sufficiente scaldarle alla temperatura di 40/45°C. Inoltre, non congelano né opacizzano fino a -35°C e garantiscono una **copertura perfetta e un ottimo aggrappamento**, oltre ad un **gusto delicato ed equilibrato** che non interferisce con quello delle ricette su cui vengono applicate. Senza glutine e senza grassi idrogenati.

## BAKERY

**Etichetta pulita** grazie all'**eliminazione degli emulsionanti** e aggiunta di lievito madre nella ricetta di tutti i mix: sono queste le linee guida con cui Master Martini valorizza e rinnova la propria linea **FiorFiore Panificazione**, in risposta ai moderni trend di consumo e nel rispetto della tradizione dell'arte bianca.

Il lievito naturale utilizzato proviene da una **"madre" italiana rinfrescata**, giorno dopo giorno, **secondo la più radicata tradizione** e arricchisce la formulazione assicurando numerosi vantaggi: molto apprezzato dal consumatore finale, rende più stabile la lievitazione e prolunga la shelf life dei panificati, preservandone la sofficità.

Gli emulsionanti sono stati sostituiti dalle più moderne tecnologie enzimatiche in grado di garantire ottime performance senza sporcare l'etichetta.

**Quattro sono le nuove referenze di panificazione presentate in anteprima al Sigep:**

- **Dolomiti**, mix a base di farina integrale di grano tenero e farina di segale, arricchito con cereali e semi, pensato per la realizzazione del classico pane nero



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



Master Martini

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

- **Fioccoriso**, mix a base di farina di riso e avena. Il riso, in particolare, è un prodotto sempre più apprezzato che, combinato con l'avena, dà vita ad un prodotto estremamente versatile, innovativo e in linea con i moderni trend alimentari. Disponibile in **formato 15 kg**
- **Gran Mulino**, mix con sola farina di tipo 2, più ricca di fibre rispetto ad altre più raffinate, per la produzione di un pane rustico, arricchito da semi di zucca, girasole e lino. Disponibile in **formato 15 kg**
- **Acti-Vis**, semilavorato a base di lievito madre di farina di grano tenero con ingredienti attivi. Il suo utilizzo nell'impasto migliora il gusto e l'aroma del prodotto finito, conferendo il giusto grado di acidità e prolungandone la shelf-life. Acti-Vis è ideale per realizzare in modo semplice panificati dal sapore autentico, anche senza ricorrere a bighe e pre-impasti. Disponibile in **formato 15 kg**

I mix di panificazione sono inoltre protagonisti dell'esclusivo ricettario gourmet "Ci facciamo un panino?", curato da **Daniele Reponi**. Tipico della tradizione gastronomica italiana, il panino sorprende per la **qualità degli ingredienti** e la **ricerca di ricette sfiziose**, espressione del buongusto italiano. Il ricettario gourmet firmato Master Martini propone **14 ricette per palati curiosi**, da preparare con pane fresco realizzato con i mix FiorFiore. L'artista del panino farcito sarà presente per tutti i giorni di manifestazione, alle 13.30, presso lo spazio espositivo per presentare alcune delle sue ricette, in occasione delle dimostrazioni di panificazione che terrà insieme al **Technical Support Specialist Francesco Drudi** di Master Martini e con la conduzione di Federico Quaranta.



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

Ufficio stampa Master Martini

Ad Astra Communication

Fabrizio Conti Riva - mob. 342 8007500

Stefania Casagranda - mob. 393 9994515

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