



Master Martini

www.mastermartini.com

COMUNICATO STAMPA

## Master Martini protagonista a Sigep 2017: molte novità di Prodotto e "Testimonial" d'eccezione

Pad. A3 - Stand 107

*Master Martini rinnova la gamma con nuove proposte ideate in risposta alle esigenze del mercato contemporaneo all'insegna di alta qualità, innovazione e contenuto di servizio. A supporto del lancio, un ricco calendario di appuntamenti con ospiti di rango: dal vicepresidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani Paolo Sacchetti al celebre panificatore Massimo Vitali, dall'artista del panino farcito Daniele Raponi fino alla cake designer Teresa Henriques. Online anche il nuovo sito internet Master Martini, di chiara impostazione user friendly e product oriented.*

**SIGEP, Rimini Fiera, 21-25 gennaio 2017. Master Martini, il marchio Unigrà dedicato al canale "artisanal" e brand italiano più distribuito nel bakery a livello internazionale**, punta ancora una volta sulla vetrina di Sigep per **presentare la sua ampia e diversificata gamma di prodotti per i professionisti della pasticceria e della panificazione artigianali**. Un universo di referenze e soluzioni che ben riflettono il know-how, l'affidabilità e l'autorevolezza che, unite alla capacità di coniugare tradizione e innovazione, hanno fatto del colosso ravennate un leader di dimensione internazionale.

Anche per l'edizione 2017 della kermesse, **Master Martini**, fedele alla mission aziendale che attribuisce un ruolo centrale a ricerca e innovazione, ha in serbo tantissime **new entry**, che abbracciano tutte le categorie produttive: **dal bakery al pastry, dal cake design al mondo cioccolato**.

### BAKERY

Protagoniste assolute del mondo panificazione sono le **nuove referenze della linea FiorFiore**, arricchite da ingredienti quali lievito madre, soia e cereali, in linea con i più attuali trend di consumo:

- **5 nuovi mix: Unico**, per tutti i tipi di pane comune; **Bocconcino**, per pane morbido a base di semola, avena, orzo e latte; **Azteco**, per pane con chia e quinoa; **Pan&farro**, per pane con farina integrale di farro spelta; **Soia50**, formula concentrata per pane alla soia
- **3 miglioratori: Logic**, miglioratore per risultati sicuri con tutti i tipi di farina; **Lievi-Nat**, coadiuvante a base di lievito naturale; **Madrevis**, coadiuvante a base di lievito madre di frumento e pasta acida di germe di grano
- **2 topping: Grani Bianchi**, gritz di grano saraceno e semi di sesamo e **Grani Neri**, semi di lino gold, semi di miglio e semi di papavero blu

### PASTRY

In questo comparto i nuovi lanci riguardano **ampliamenti delle gamme**:

- le **creme idrate Hydrall**, realizzate con materie prime di alta qualità e trasformate con una tecnologia di ultima generazione, **si arricchiscono con Hydrall Post**, una linea per la farcitura a freddo, adatta per tutti i prodotti da forno



www.unigra.it

- le **glasse a specchio Mirall**, dal colore puro e gusto delicato, perfette per personalizzare i dolci con un tocco di classe, **propongono per il mercato italiano due nuovi gusti: Kiwi e Maracujà**

#### CAKE DESIGN

L'ampia gamma dedicata alle paste di zucchero, che da oggi prende il nome di **Irys**, si arricchisce di:

- **Topic**, prodotto da copertura realizzato con burro di cacao, studiato per essere facilmente lavorabile negli ambienti con alte temperature e elevata umidità
- la nuova gamma **Copri&Modella**, una struttura versatile, utilizzabile sia per la copertura sia per il modellaggio e **disponibile in 4 colori accesi**, in linea con le richieste del mercato: Blu, Rosso, Verde e Giallo

#### CIOCCOLATO

In questa **divisione, presidiata dal brand Ariba**, le **novità** di prodotto sono particolarmente **numerose**: sono infatti previsti i lanci delle **gocce al latte** e dei **chunks al latte e bianchi**, che ampliano le gamme esistenti. Ma la reale novità sarà la presentazione dei cioccolati d'Origine: **Ariba Yaràcao**, Cioccolato d'Origine fondente Venezuela con l'85% di cacao, e **Ariba Ghana**, Cioccolato d'Origine fondente Ghana con il 70% di cacao.

Grandi **novità** anche **per le linee di surrogato Centramerica e Caravella**. Per la **linea Centramerica senza grassi idrogenati** vengono presentate le **gocce bianche 200/hg termostabili**, un successo sui mercati internazionali dove sono utilizzate per la realizzazione dei tipici prodotti americani. Per la **linea Centramerica surrogati colorati e aromatizzati** viene inserita la **nuova referenza alla nocciola**, mentre per la **linea Centramerica standard** viene presentato il **nuovo packaging da 5 kg**.

Per quanto riguarda le **creme spalmabili Caravella**, nella primavera scorsa sono state inserite a catalogo **tre referenze esclusive per la farcitura** (Gran Pistacchio, Gran Latte&Nocciole, Gran Ciocco Avorio) e **una per l'aromatizzazione** (Cremaroma Cacao Dark).

Le varie linee e novità di prodotto saranno presentate grazie al racconto di una serie di ospiti famosi che ne evidenzieranno caratteristiche e plus. Il **calendario degli appuntamenti "vip"**, tutti **condotti da Federico Quaranta**, **esperto di gastronomia, voce inconfondibile della trasmissione Decanter di Radio Due** e di altri programmi Rai, è davvero molto fitto e coinvolge:

- **Paolo Sacchetti**, vice presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e creatore di alcuni tra i più buoni dolci della Penisola, che **lunedì 23 gennaio alle ore 14.30** e **martedì 24 gennaio alle ore 12.00** eseguirà alcune **performance di arte pasticceria**
- **Massimo Vitali**, artista della panificazione che ha fatto di qualità e artigianalità i pilastri del suo successo, che **domenica 22 e lunedì 23 gennaio, alle ore 12.00**, si cimenterà nella **realizzazione di varie tipologie di pane**
- **Teresa Henriques**, chef di pasticceria portoghese, che **sabato 21 e domenica 22 gennaio alle ore 14.30** scatterà la sua creatività per una serie di **creazioni di cake design**

- **Daniele Reponi**, molto noto per l'arte di farcire i panini, che **sabato 21, domenica 22 e lunedì 23 animerà le pause pranzo, alle ore 13.00**, proponendo inedite **personalizzazioni di panini realizzati con i mix Master Martini** e sarà protagonista di una demo dedicata

L'appuntamento riminese, infine, sarà anche occasione per lanciare il nuovissimo sito web Master Martini ([www.mastermartini.com](http://www.mastermartini.com)), che si propone con un'immagine completamente rinnovata. Il portale, interamente dedicato al brand e ai suoi prodotti, è di facile navigazione e guida gli utenti alla scoperta dell'alta qualità e della ricchezza che da sempre caratterizzano l'assortimento Master Martini.

#### *Corporate background*

#### **MASTER MARTINI**

Master Martini è il main brand con cui Unigrà si rivolge, in Italia e nel mondo, al mercato artigianale della Pasticceria, Panificazione, Cioccolateria e Gelateria. Nasce nel 1983 per portare l'expertise Unigrà, sviluppata nel mondo degli oli e dei grassi vegetali in ambito industriale, nel mercato artigianale e soddisfare così una clientela sempre più attenta ed esigente. L'ampliamento costante delle gamme, supportato da paralleli e rilevanti investimenti produttivi, ha consentito a Master Martini di vantare oggi un vasto portafoglio di prodotti, studiato per esaltare e abbracciare al meglio i variegati mondi dell'eccellenza artigianale italiana:

Melange e Margarine - Creme Vegetali - Cioccolato e Surrogati - Creme Spalmabili - Creme idrate e Glasse a specchio - Pasta di Zucchero - Mix di Pasticceria - Mix e miglioratori di Panificazione - Marmellate e Confetture - Nocciole e Pasta di Nocciola.

#### **UNIGRÀ**

Unigrà nasce nei primi anni '70 dalla volontà del Sig. Luciano Martini di sviluppare il suo business nel mercato degli oli e dei grassi. A partire dagli inizi degli anni '80 inizia la focalizzazione sulla produzione di grassi vegetali e margarine, destinati a prendere sempre maggiore spazio. Sempre in quegli anni, Unigrà sviluppa le proprie competenze nel settore del surrogato di cioccolato, a cui si affiancheranno nel tempo i business nei settori del cioccolato, delle creme vegetali, dei semilavorati in polvere per pasticceria e panificazione sino ad arrivare ai prodotti per la gelateria artigianale. È del 2014 l'espansione di Unigrà in altri importanti comparti produttivi, quali la trasformazione della nocciola, la produzione di paste di zucchero, creme e glasse. L'ultima sfida è il brand OraSi, la linea di prodotti a base soia e riso 100% italiani che, in un'ottica di integrazione anche con altre realtà agricole facenti parte del Gruppo, concretizza la volontà dell'azienda di espandersi nel mondo dei prodotti a base vegetale destinati al consumatore finale.

La gestione di Unigrà è affidata ancora oggi al fondatore Luciano Martini, Presidente del Consiglio di Amministrazione, e al figlio Gian Maria Martini, Amministratore Delegato, che trasmettono in essa i loro profondi valori: costante ricerca della qualità migliore, investimento continuo nelle più avanzate tecnologie produttive con massima cura al rispetto dell'ambiente, estrema attenzione alle esigenze dei mercati e dei clienti, autentico attaccamento al proprio territorio, grinta e determinazione nel raggiungere risultati sempre più ambiziosi.

#### **I NUMERI DI UNIGRÀ**

Unigrà è un'azienda di grandi dimensioni, da 560 milioni di euro di valore della produzione a livello consolidato, di cui il 35% deriva da vendite all'estero (principalmente si tratta di semilavorati per pasticceria e industria dolciaria), in oltre 90 Paesi, grazie ad una rete internazionale di 13 consociate commerciali (5 in Europa, 1 in Russia, 1 in Ucraina, 3 in Sud America, 2 in Oriente, 1 in USA) a cui si aggiungono 2 Branch Office a Singapore e Hong Kong e 1 Representative Office in Libano.

Per ricevere immagini iconografiche, contattare

**Ufficio stampa Master Martini**

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - mob. 342 8007500

Sara Budruni – mob. 366 6158295

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

