



Scheda prodotto

Con Master Martini l'alta pasticceria si fa bella

Se l'artigiano vuole essere trendy e al passo con i tempi, non può rinunciare a decorare i suoi prodotti con eleganza e originalità. L'aspettativa di comprare un dolce buono, ma anche bello e personalizzato, cresce sempre più. Per questo Master Martini continua ad investire sulla ricerca per proporre linee sempre più complete di cioccolato, glasse a specchio, creme idrate e pasta di zucchero.

Mirall- le glasse a specchio

Brillantezza, colore puro e gusto delicato. Queste le caratteristiche delle **glasse a specchio Mirall Master Martini**, la scelta ideale per personalizzare con un tocco di classe i dolci, rendendo speciale la propria vetrina. Un effetto a specchio di grande attrattiva che si mantiene inalterato, sia a temperature positive che negative, **da oggi disponibili anche ai gusti Caramello e Pistacchio**. Due nuove referenze che si aggiungono alla linea classica - composta da Fragola, Neutra, Limone, Cioccolato Fondente e Cioccolato Bianco - per una gamma davvero completa che in ogni variante garantisce:

- Facilità di utilizzo
- Ottima stabilità, copertura, aggrappamento e conservazione
- Garanzia di taglio netto e pulito
- Assenza di Glutine
- Assenza di grassi idrogenati

Hydrall- Creme idrate

A Sigep Master Martini presenta la **nuova formulazione** delle **creme idrate Hydrall Master Martini**. Realizzate con **materie prime di alta qualità e trasformate con una tecnologia di ultima generazione**, sono **disponibili ai gusti Cioccolato, Limone e Vaniglia**. Ideali per farciture anteforno, sono perfette per prodotti lievitati, per croissant e danesi, per torte, per crostate, per cannoncini e sfoglie. Le referenze Hydrall sono:

- Facili da utilizzare e particolarmente indicate per l'utilizzo con il sacà poche
- Ideali per farciture anteforno, utilizzabili anche per applicazioni post forno
- Morbide, cremose ed all'ottima tenuta
- Dal gusto pieno e ben bilanciato
- Dalla struttura liscia, soffice e vellutata
- Gluten Free e senza grassi idrogenati
- Mantengono inalterate le caratteristiche sia in cottura che in surgelazione

Pasta di Zucchero

Dalle feste di battesimo a quelle di laurea, dai matrimoni ai compleanni, il cake design piace e conquista sempre più il pubblico. Per questo è **indispensabile poter offrire agli artigiani una linea quanto più completa di paste da copertura e da modellaggio** per realizzare qualsiasi tipo di creazione pasticceria. A Sigep, **Master Martini integra entrambe le linee con ulteriori colori: Nero, Marrone e Magenta per le paste da copertura; Nero, Marrone, Magenta e Carne per quelle da modellaggio**.

Copertura

- Facilità di utilizzo
- Gusto delicato per esaltare i sapori delle preparazioni di base
- Ottima elasticità che permette coperture sottili
- Facili da stendere, non strappano e non sudano
- Taglio perfetto e pulito



- Gluten Free, senza derivati del latte e senza grassi idrogenati

Le paste di zucchero da copertura sono disponibili nei colori Bianco, Arancio, Rosa, Azzurro, Giallo, Verde, Rosso e i nuovi Marrone, Magenta e Nero

Modellaggio

- Facilità di utilizzo
- Ottima consistenza e lavorabilità
- Stabilità e plasticità
- Gluten Free, senza derivati del latte e senza grassi idrogenati

Le paste di zucchero da modellaggio sono disponibili nei colori Bianco, Arancio, Giallo, Rosso, Verde, Rosa, Azzurro e i nuovi Magenta, Marrone, Nero e Rosa pelle

Ariba, il cioccolato per i professionisti

Amare il cioccolato, **raggiungere l'eccellenza e soddisfare le esigenze dei professionisti: ecco la filosofia di Ariba Master Martini.** Le **materie prime selezionate con estrema cura, l'utilizzo di burro di cacao e di vaniglia naturale**, la ricerca dell'armonia dei sapori, la varietà dei gusti sono i parametri che garantiscono un cioccolato di elevata qualità. Una **linea completa**, costituita da diamanti, pani, dischi, gocce, goccine, chunks, e polvere di cacao amaro, adesso **si arricchisce di due nuove referenze in dischi: un cioccolato bianco 36/38 e un cioccolato al latte 36/38.**

- Qualità della materia prima, versatilità e costanza di risultato
- Fluidità, lucentezza, gusto, colore e spacco
- Adatti per la realizzazione di pralineria a stampo ed a immersione, corpi cavi, ripieni, decorazioni e mousse

www.unigra.it

Ufficio stampa Master Martini

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - mob. 349 5486190

Stefania Casagranda - mob. 393 9994515

Giulia Lavaggi - mob. 3666158295

t. 051 2961230 | mail. press@creacomunicazione.com