

MASTER
Martini



CATÁLOGO DE CONFEITARIA



**ALIMENTAMOS AS
SUAS PAIXÕES**



Nossa qualidade para o seu Negócio

A Unigrà é uma empresa italiana com presença global há mais de 50 anos. Nosso objetivo é desenvolver soluções alimentares eficazes e sustentáveis, ao mesmo tempo que fornecemos um suporte confiável para o crescimento do seu negócio.

Fundada em 1972 por Luciano Martini, **nossa empresa fornece matérias-primas de alta qualidade, ingredientes semiacabados e produtos acabados para todos os canais da indústria alimentar: Indústria, artesanal, varejo e canais HoReCa.**

A Unigrà tem 1350 funcionários,
26 escritórios e 5 fábricas em todo mundo.





UNIGRA

Sumário

Martini Professional	7-8
Linha UHT	9-15
Melange	16-19
Margarinas	20-21
Recheios	22-29
Cobertura	30-33
Outros Produtos	34-37



QUALIDADE | PAIXÃO | INOVAÇÃO | ITALIANIDADE

“O parceiro que fornece todas as soluções em produtos para os profissionais da confeitaria e panificação”

ALIMENTAMOS AS SUAS PAIXÕES



Martini Professional é a marca Unigrà dedicada ao mundo artesanal e profissional: fornece produtos inovadores e de qualidade criados para atender às necessidades de confeitadores, padeiros, chocolatiers, gelatiers e profissionais do setor Ho.Re.Ca.

O vasto mundo da Martini Professional se desenvolve em marcas e linhas dedicadas aos canais:

Master Martini, Martini Cioccolato, Martini Frozen, Martini Gelato e Martini Food Service.

Linha UHT

**MASTER MARTINI
OFERECE UM
AMPLO E VARIADO
PORTFÓLIO DE
CREMES VEGETAIS
UHT PARA USUÁRIOS
PROFISSIONAIS
DE CONFEITARIA
E CHEFS DE
RESTAURANTE, UMA
ALTERNATIVA AOS
CREMES DE LEITE
SEM COMPROMETER
O SABOR E O
PERFORMANCE.**

O valor agregado entregue pela Master Martini está em seu profundo conhecimento dos ingredientes. Isso permite criar diferentes fórmulas baseadas nas características necessárias do produto final, como o volume do produto batido, sua estabilidade, espalhabilidade ou cremosidade, também em combinação com outros ingredientes ou condimentos para uso em confeitarias ou restaurantes. A Master Martini cuida meticulosamente do processo de produção, prestando atenção

rigorosa aos parâmetros de processamento. Estes incluem a homogeneização, durante a qual o grau correto de estabilidade da emulsão deve ser alcançado, e a esterilização, um processo delicado durante o qual a estabilidade microbiológica deve ser garantida sem alterar as propriedades químicas, físicas e organolépticas da mistura.



CHANTILLY E CALDA



Os cremes vegetais UHT adoçados oferecem uma excelente alternativa ao creme de leite fresco. Fáceis de bater, montam em poucos minutos garantindo uma estabilidade perfeita, sem desmontar ou rachar, mesmo após 24 horas. A estrutura suave, leve e cremosa torna esses cremes ideais para decorações, incluindo designs delicados, e para recheios, na preparação de mousses, semifreddos e sorvetes.

Calda Delícia, conhecido como Calda 3 Leites, que resulta em um mix de sabores que lembra: leite condensado, leite e creme de leite.

Pode ser aplicado como calda para umedecer bolos, utilizado como base para recheios e sobremesas e também pode ser uma base para drinks e servido com frutas e sorvetes.

Para um melhor rendimento pode ser acrescentado até meio litro de água, ou leite, resultando assim um rendimento de até 50%.



LEGENDA



CLASSIC	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
	CHANTILLY						
	AV100AA	DECOR ART	11% em Açúcar		Ideal para Recheios e Coberturas	1 L Tetrabrik	1 L x 12
	AV100CK	MONNA LISA	14% em Açúcar	 	Ideal para Recheios e Coberturas	1 L Tetrabrik	1 L x 12
	AV100AD	DECOR UP DELUXE	27% em Açúcar		Ideal para Coberturas de Alta Performance	1 L Tetrabrik	1 L x 12
	AV100CA	DECOR UP CHOC	17% em Açúcar		Ideal para Recheios e Coberturas	1 L Tetrabrik	1 L x 12
	AV100EH	DECOR UP	17% em Açúcar	 	Ideal para Recheios e Coberturas	1 L Tetrabrik	1 L x 12
	CALDA						
	AV100AG	CALDA DELÍCIA	Calda Pronta	 	Para umedecer bolos e como base para recheios e sobremesas	1 L Tetrabrik	1 L x 12



CREME CULINÁRIO



O creme culinário é um ingrediente versátil e indispensável na cozinha, destacando-se por sua capacidade de não talhar ao ferver, o que o torna ideal para uma ampla variedade de pratos. Sua textura cremosa proporciona uma consistência rica e suave, perfeita para realçar tanto receitas doces quanto salgadas. Seja em molhos delicados, sobremesas sofisticadas, sopas aveludadas ou pratos principais, o creme culinário adiciona um toque de sabor e sofisticação, elevando qualquer preparo ao próximo nível.

LEGENDA

-
-
-
-
-
-
-

CLASSIC	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
	AV100AF	CREME GOURMET CHEF	23% de Gordura		Para receitas Doces e Salgadas	1 L TetraBrik	1 L x 12
	AV100AE	CREME CUISINE	14% de Gordura		Para receitas Doces e Salgadas	1 L TetraBrik	1 L x 12

MASTER SHINE

O Master Shine é produto da linha uht pronto para uso, tem fácil manuseio e com uma finalização de cor e brilho incrível.

A solução ideal para garantir a cor dourada que seu cliente busca. Pode ser aplicado com pincel e spay.



LEGENDA

-
-
-
-
-
-
-

CLASSIC	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
	AV100CZ	MASTER SHINE	Produto pronto para uso, pode ser diluído e vegano		Para dar cor e brilho	1 L TetraBrik	1 L x 12

Master Crema Deluxe

Master Crema Deluxe é um creme tipo chantilly congelado de alta performance, ideal para coberturas impecáveis e decorações elaboradas que exigem um acabamento de padrão superior.

Com textura extremamente lisa e brilhante, oferece excelente rendimento e estabilidade, sendo perfeito para espatulados perfeitos e trabalhos precisos e finos com os mais variados tipos de bicos de confeitaria.



MASTER CREMA DELUXE



Mais Branco & Brilho Acetinado:

Acabamento impecável que chama atenção na vitrine.

Aceita Ácido:

Liberdade total para criar. Nossa fórmula suporta a adição de sucos ácidos mantendo a estrutura lisa e cremosa. Perfeito para preparar mousses estáveis e recheios saborosos com um único produto.

Tecnologia de Alto Overrun:

Cresce muito mais na batedeira, garantindo volume com estabilidade.

Menor Custo pro Bolo:

Você paga pelo peso, mas ganha no volume. A matemática que coloca dinheiro no seu bolso.

O Chantilly Congelado da Master Martini, versátil, excelente desempenho e *rende até 8 bolos.

*Comparativo baseado em bolos médios de 20cm. O rendimento pode variar conforme a técnica de batimento e decoração.

CLASSIC	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM	NOVO!
	AV100DI	MASTER CREMA DELUXE	27% em Açúcar	  	Ideal para Coberturas de Alta Performance	1130 gramas Tetrabrik	1130 g x 12	

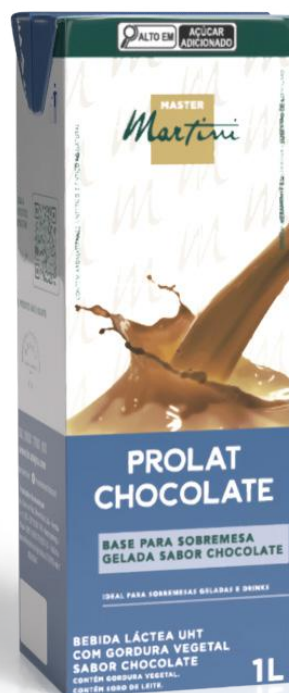
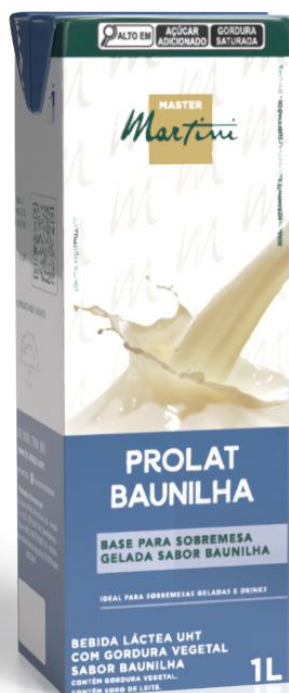
**UMA LINHA
DE PRODUTOS
LÍQUIDOS UHT PARA
CRIAR SOBREMESAS
GELADAS.**

Prolat

Prolat é uma mistura láctea UHT composta por soro de leite, leite e gordura vegetal com sabor baunilha e chocolate. Ideal como base para sobremesas geladas, oferece textura cremosa, sabor equilibrado e excelente performance em aplicações industriais e artesanais.



PROLAT



Linha irresistível que combina cremosidade e sabor numa experiência única. Feito para diversas receitas, como:

Milkshakes, mousses, sorvete soft e bolos gelados.

CLASSIC	CÓDIGO	PRODUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
	AV100CL	PROLAT BAUNILHA	Milkshake, sorvete soft, bolos e mousses.	1 L Tetrabrik	1 L x 12
	AV100DN			5 L Bag	5 L X 2
	AV100CM	PROLAT CHOCOLATE	Milkshake, sorvete soft, bolos e mousses.	1 L Tetrabrik	1 L x 12
	AV100DO			5 L Bag	5 L X 2

Desserts

UMA LINHA
DE PRODUTOS
LÍQUIDOS UHT PARA
CRIAR SOBREMESAS
E MONO PORÇÕES
DE FORMA FÁCIL E
RÁPIDA.

As misturas para sobremesas Master Martini, distinguidas por matérias-primas de alta qualidade, são extremamente fáceis de usar – apenas alguns passos são necessários para criar sobremesas excelentes que podem ser finalizadas e decoradas conforme desejado.



DESSERTS



Fáceis e rápidos de preparar, esses produtos são esterilizados UHT e garantem qualidade uniforme. Para armazenar as embalagens não abertas, é necessário um local fresco e seco (máx. 20°C)

CLASSIC	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	FORMATO	EMBALAGEM
	AV40IA	SOBREMESA MASCARPONE PER TIRAMISU	Base pronta de mascarpone UHT. Para a preparação de tiramisù.	1 L Tetrabrik	1 L x 12
	AV40FA	SOBREMESA DE PANNA COTTA	Base pronta UHT para a preparação de sobremesas de panna cotta.	1 L Tetrabrik	1 L x 12
	AV40EA	SOBREMESA DE CHOCOLATE	Base pronta UHT para a preparação de pudim de chocolate.	1 L Tetrabrik	1 L x 12



Melange

AS PROPRIEDADES
ORGANOLÉPTICAS DA
MANTEIGA SE UNEM
ÀS QUALIDADES DE
ALTO DESEMPENHO
DA MARGARINA
PARA DAR ORIGEM
A MELANGES CUJA
FORMULAÇÃO PODE
CONTER DIFERENTES
PERCENTUAIS
DE MANTEIGA,
CONFERINDO UM
CARÁTER ÚNICO AO
PRODUTO FINAL.

A linha Melange da Master Martini conta com diversas variações de produtos que se diferenciam pelo teor de manteiga, habilmente equilibrado com óleos e gorduras vegetais não hidrogenadas provenientes de diferentes fontes. O aroma e o sabor da manteiga complementam as características típicas

e o desempenho da margarina, tanto durante o processamento quanto no produto final. Tudo isso é respaldado por um profundo conhecimento das matérias-primas e pelo uso de equipamentos de última geração, garantindo a produção de excelentes produtos de confeitaria para as pâtisseries mais exigentes.



MELANGE Maxime



Maxime é a linha premium de Melange, caracterizada por um alto teor de manteiga que proporciona uma experiência organoléptica única.

A versão em folhas apresenta elevada plasticidade, garantindo excelente trabalhabilidade e uniformidade no resultado final.

Já a versão em blocos, ideal para cremes, massas sablé e massas diversas, oferece incorporação ideal de ar, crocância ou consistência conforme a aplicação.

Sua formulação foi desenvolvida com atenção às novas tendências de mercado, cada vez mais atentas aos aspectos saudáveis e naturais dos produtos.

LEGENDA



Livre de
Glúten



Livre de
Gorduras
Hidrogenadas



Livre de
Lactose

CÓDIGO	PRODUTO	APLICAÇÃO	ATRIBUTO	FORMATO	EMBALAGEM
AS1BBP	MAXIME MELANGE GOLD CREAM	Cremes, massas fermentadas ou aeradas, massas sablé aeradas ou moldadas.		2,5 Kg Bloco	10 kg (4 x 2,5 kg)
AS5ABS	MAXIME MELANGE 50 SF/CR	Croissants, folhados dinamarqueses, folhados doces e salgados.		2 Kg Placa	10 kg (5 x 2 kg)



Margarina

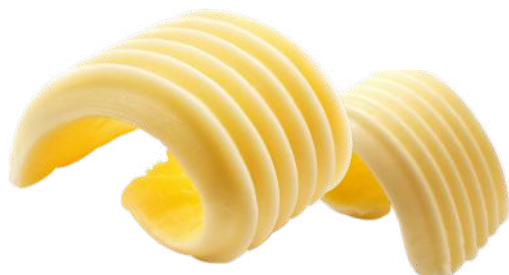
A MARGARINA
POSSUI UMA
QUALIDADE
ORGANOLÉPTICA
ÚNICA E
DISTINTA QUE A
TORNA UM DOS
INGREDIENTES
MAIS
AMPLAMENTE
UTILIZADOS E
VALORIZADOS NA
CONFEITARIA.

A linha de margarinas da Master Martini, que é completa em termos de tipologia, aplicação e formato, surge de sua ampla experiência no processamento de matéria-prima e seu alto grau de especialização. As gorduras utilizadas são selecionadas

na fonte, de acordo com padrões de qualidade restritos, controlados e certificados. As diversas formulações oferecem altos níveis de desempenho para todas as necessidades dos clientes.



MARGARINA



A linha Maxime sintetiza toda a experiência e expertise da Master Martini no mundo das margarinas, desde a escolha das matérias-primas até os processos de produção, com teor de manteiga que confere uma experiência organoléptica única.

A versão plana possui alto grau de elasticidade que garante excelente trabalhabilidade. Já a versão em bloco, destinada especificamente a cremes e massas, proporciona a incorporação ideal de ar, crocância ou a consistência certa dependendo da aplicação.

Também é cuidadosamente formulado tendo em mente as novas tendências do mercado, cada vez mais consciente dos aspectos de saúde e atributos “naturais” dos produtos.

A linha Plaia é destinada às indústrias, sem gordura hydrogenada, destinada especificamente para o preparo de produtos de confeitaria de alto nível e cada vez mais atento a um estilo de vida saudável e equilibrado.

As margarinas são livres de gorduras hydrogenadas, sem conservantes e sem corantes, são naturalmente isentas de lactose, sem glúten e adequadas para veganos.

A formulação específica garante elevados níveis de desempenho mesmo a baixas temperaturas, mantendo as suas características em termos de desenvolvimento, aroma e sabor.

LEGENDA



SELECTION	CÓDIGO	PRODUTO	APLICAÇÃO	ATRIBUTO	FORMATO	EMBALAGEM
	AG5ACT	MARGARINA MAXIME FOLHADA	Croissants, Massa folhada, Doces e Salgados	 	2 Kg Placa	10 kg (5 x 2 kg)
	AG2BCT	MARGARINA MAXIME MASSAS	Massas, Cremes e Bolos	 	2,5 Kg Bloco	20 kg (8 x 2,5 kg)
	AG56RJ	MARGARINA VEGETAL PLAIA FOLHADA	Croissants, Massa folhada, Doces e Salgados	  	10 kg Bloco	20 kg (2 x 10 kg)
	AG56RO	MARGARINA VEGETAL PLAIA MASSAS	Massas, Cremes e Bolos	  	10 kg Bloco	20 kg (2 x 10 kg)



**RECHEIOS COM UM
SABOR INTENSO,
TEXTURA CREMOSA
E EXCELENTE
PERFORMANCE SÃO
DESENVOLVIDOS
PARA SATISFAZER ATÉ
MESMO OS PALADARES
MAIS EXIGENTES.**

Recheio

Combinando o know-how da Unigrà no refinamento e processamento de gorduras e óleos vegetais, sua experiência na obtenção de cacau e seus derivados, somado ao seu conhecimento técnicas de processamento de avelãs, torna a Master Martini capaz de oferecer uma gama de cremes

para recheio de alta qualidade, atendendo a uma ampla variedade de necessidades do mercado.



RECHEIO

Caravella



A ampla linha de coberturas e recheios Caravella satisfaz todas as necessidades de confeitaria, incluindo cremes que podem ser usados não apenas antes de assar, mas também depois, tanto como aromatizantes quanto coberturas. Para alcançar um resultado verdadeiramente único em termos de sabor extraordinário, autêntico, maleabilidade perfeita, estrutura e cremosidade, os cremes Caravella empregam processos de produção inovadores. A linha é dividida em Gran Caravella e Caravella. Os cremes Gran Caravella se destacam pelo seu sabor excepcional, resultante do conteúdo elevado de seus ingredientes distintivos, e pelo seu excelente desempenho durante a aplicação.

LEGENDA



	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
	AX100AG	GRAN NOCCIOLA	Creme com 9% de avelã.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100AY	GRAN PISTACCHIO	Creme com 15% de pistache.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100AU	CRUNCH NOCCIOLA	Creme de avelã com pedaços de avelã.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100CJ	GRAN LATTE E NOCCIOLA	Creme com 11% de avelã e 17% de leite.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100AQ	BISNAGA GRAN NOCCIOLA	Creme com 9% de avelã.			1,01 Kg	9,09 Kg (9 x 1,01 Kg)
	AX100CK	BISNAGA GRAN PISTACCHIO	Creme com 15% de pistache.			1,01 Kg	9,09 Kg (9 x 1,01 Kg)
	AX100FB	GRAN CIOCCO BIANCO	Creme sabor chocolate branco com 4% de manteiga de cacau e 27% de leite.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100DA	GRAN MORA	Creme com 24% cacau.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100DR	CRUNCH PISTACCHIO	Creme com 14% de pasta de pistache e 10% de granela de pistache.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100DS	CRUNCH PISTACCHIO DUBAI	Creme com kataifi e 14% de pistache.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100FC	CRUNCH CIOCCO BIANCO	Creme sabor chocolate branco com 4% de manteiga de cacau, 27% de leite e 10% de biscoito.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100EH	CRUNCH PEANUT CARAMEL	Creme com 25% pasta de amendoim e pedaços.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100EQ	CRUNCH BUENO	Creme com 12% de granela de avelã, 11% de avelã e 17% de leite.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)

RECHEIO Caravella



LEGENDA

- Livre de

Gluten

Livre de

Gorduras Hidrogenadas

Recheio para

folhados

Recheio para

bolos

Preparação de

semifreios

Aromatizante

de cremes

Cobertura

Recheio para

tortas

Recheio para

biscoitos

Decoração

de bolos

Glacéado de

bolos

Ganache para

bombons

Cobertura

Sacher

	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
CLASSIC	AX100AT	CREAM CACAU	Creme de cacau			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100AX	CARAMELO	Creme de caramelo			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100BJ	NOCCIOLA	Creme de avelã			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100BY	ANTEFORNO LATTE E CACAO	Creme forneável com cacau e leite			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX52CH	COVER CACAO	Creme com 20% cacau.			5 kg	600 Kg (120 x 5 Kg)
	AX52CD	COVER WHITE	Creme com 30% leite.			5 kg	600 Kg (120 x 5 Kg)
	AX52EQ	EASY BIANCA	Creme com 11% leite.			5 kg	600 Kg (120 x 5 Kg)
	AX52ER	EASY LATTE	Creme com 8% leite.			5 kg	600 Kg (120 x 5 Kg)
	AX52EP	EASY CACAO	Creme com 15% de cacau			5 kg	600 Kg (120 x 5 Kg)
	AX52ES	EASY NOCCIOLA	Creme com 14% de avelã			5 kg	600 Kg (120 x 5 Kg)

RECHEIO Caribe



Os cremes da linha Caribe são irresistíveis iguarias criadas para elevar seus doces e bolos a um novo patamar de sabor. Luxuosamente cremosos, esses produtos combinam diferentes ingredientes de alta qualidade para proporcionar uma experiência gustativa intensa e envolvente. Com sua textura cremosa, esses cremes prometem elevar o nível das suas criações culinárias, garantindo um toque especial a bolos, tortas, cupcakes e qualquer outra sobremesa que você imaginar.

LEGENDA



	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
CLASSIC	AX100CI	CARIBE BUENO	Creme de leite e avelã			1,01 Kg	9,09 Kg (9 x 1,01 Kg)
	AX100CG	CARIBE LEITINHO	Creme sabor leite em pó			1,01 Kg	9,09 Kg (9 x 1,01 Kg)
	AX100BT	CARIBE CREME DE AVELÃ	Creme sabor de avelã			1,01 Kg	9,09 Kg (9 x 1,01 Kg)
	AX100DC	CARIBE PISTACHE	Creme de pistache			1,01 Kg	9,09 Kg (9 x 1,01 Kg)
	AX100CV	CARIBE BUENO	Creme de leite e avelã			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100CU	CARIBE LEITINHO	Creme sabor leite em pó			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100BF	CARIBE CREME DE AVELÃ	Creme sabor de avelã			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100DE	CARIBE PISTACHE	Creme de pistache			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100EG	CARIBE DUONUT	Creme com pasta de amendoim e pedaços.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)
	AX100ER	CARIBE CRISP BUENO	Creme de leite com avelã com biscoito.			3 Kg	6 Kg (2 x 3 Kg)

NOVO!

NOVO!



RECHEIO

Caribe forneável



A linha Caribe Forneável revoluciona a produção de pizzas doces. Em bisnagas práticas de 1,01 kg, nos sabores Avelã, Bueno, Chocolate ao Leite e Pistache, oferece agilidade e precisão.

Extremamente versátil, sua fórmula mantém a estrutura cremosa e o brilho mesmo após o forno, sem queimar.

Ideal para bordas recheadas e finalizações decorativas, garante um padrão de qualidade superior e sem desperdícios.

LEGENDA



Livre de Glúten



Livre de Gorduras Hidrogenadas



Recheio para folhados



Recheio para crepes



Recheio para pizzas

	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
CLASSIC	AX100ET	CARIBE FORNEÁVEL AVELÃ	Creme de cacau e avelã forneável			1,01 Kg	9,09 Kg (9 x 1,01 Kg) NOVO!
	AX100ES	CARIBE FORNEÁVEL BUENO	Creme com leite e avelã forneável			1,01 Kg	9,09 Kg (9 x 1,01 Kg) NOVO!
	AX100EU	CARIBE FORNEÁVEL CHOCOLATE AO LEITE	Creme de cacau e leite forneável			1,01 Kg	9,09 Kg (9 x 1,01 Kg) NOVO!
	AX100FA	CARIBE FORNEÁVEL PISTACHE	Creme de pistache forneável			1,01 Kg	9,09 Kg (9 x 1,01 Kg) NOVO!





**TRÊS FATORES
TORNAM A
COBERTURA MASTER
MARTINI ÚNICA, COM
SABOR, BRILHO E
DESEMPENHO
EXCEPCIONAL.**

Cobertura

A cobertura da Master Martini é produzido com gorduras vegetais de alta qualidade. Isso se deve à seleção de diversas fontes botânicas de gordura, à formulação sob medida das fases lipídicas para cada aplicação e à vantagem distinta de poder utilizar óleos e gorduras recém-refinados.

Seu sabor, opacidade, brilho e desempenho excepcional os tornam ideais para uma ampla variedade de aplicações em confeitaria, garantindo praticidade e agilidade no uso.



COBERTURA

Gran Centramerica & Centramerica



A ampla linha de coberturas da Centramerica é ideal para uma grande variedade de aplicações em confeitaria, desde coberturas até decorações. A linha é dividida em Gran Centramerica e Centramerica.

A cobertura Gran Centramerica se destaca pela excelente qualidade, textura, brilho e desempenho na aplicação. Com alto teor de ingredientes selecionados, ausência de gorduras hidrogenadas, uso de lecitina de girassol ou canola e aroma natural de baunilha, também se diferencia pelas suas variantes coloridas e aromatizadas.

LEGENDA

Libre de Glúten

Com aromatizante natural

Libre de Gorduras Hidrogenadas

Cobertura de bolo

Cobertura de biscoito

Decoração de biscoito

Decoração de bolo

Recheio de bolos

Recheio de produtos fermentados



	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
SELECTION	AQ100AS AX48BI	GRAN CENTRAMERICA FRAGOLA DISCOS	Discos de morango com aroma natural e corante natural			1,01 Kg 20 Kg	12 kg (12 x 1,01 kg) 20 Kg
	AQ100AR AX48BC	GRAN CENTRAMERICA LIMONE DISCOS	Discos de limão com aroma natural e corante natural			1,01 Kg 20 Kg	12 kg (12 x 1,01 kg) 20 Kg
	AQ100AQ AX48BB	GRAN CENTRAMERICA ARANCIA DISCOS	Discos de laranja com aroma natural e corante natural			1,01 Kg 20 Kg	12 kg (12 x 1,01 kg) 20 Kg
	AQ100AT AX48BD	GRAN CENTRAMERICA PISTACCHIO DISCOS	Discos de laranja com aroma natural e corante natural			1,01 Kg 20 Kg	12 kg (12 x 1,01 kg) 20 Kg
	AQ100AK AX48CA	GRAN CENTRAMERICA DISCOS BRANCO	Discos brancos com 8% de leite			1,01 Kg 10 kg	12 kg (12 x 1,01 kg) 10 kg
	AQ100AK AX49EG	GRAN CENTRAMERICA DISCOS MEIO AMARGO	Discos meio amargo com 16% de cacau			1,01 Kg 10 kg	12 kg (12 x 1,01 kg) 10 kg
	AQ100AI AX49EQ	GRAN CENTRAMERICA DISCOS AO LEITE	Discos ao leite com 10% de leite			1,01 Kg 10 kg	12 kg (12 x 1,01 kg) 10 kg

A linha Centramerica inclui produtos específicos para cobertura, recheio e decoração de biscoitos, bolos, croissants, produtos fermentados e semifreddos.



CLASSIC	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
	AQ100AM AX47XA	CENTRAMERICA FLOCOS BRANCO	Flocos brancos com 8% de leite			1,01 Kg 20 Kg	12 kg (12 x 1,01 kg) 20 Kg
	AQ100AL AX43ED	CENTRAMERICA FLOCOS AO LEITE	Flocos ao leite com 10% de leite			1,01 Kg 20 Kg	12 kg (12 x 1,01 kg) 20 Kg
	AQ100AN AX39FU	CENTRAMERICA FLOCOS MEIO AMARGO	Flocos meio amargo com 16% de cacau			1,01 Kg 20 Kg	12 kg (12 x 1,01 kg) 20 Kg
	AQ100AO AX49AU	CENTRAMERICA GOTAS AO LEITE 400-hg	Gotas ao leite com 6% de cacau			1,01 Kg 20 Kg	12 kg (12 x 1,01 kg) 20 Kg





Outros Produtos

CONTROLES RIGOROSOS E UMA COMBINAÇÃO DE TRADIÇÃO E TECNOLOGIAS DE PROCESSAMENTO DE PONTA GARANTEM QUE AS NOZES TORRADAS MASTER MARTINI PRESERVEM TOTALMENTE SUA QUALIDADE ORGANOLEPTICA E NUTRICIONAL.

O processamento, que combina tradição e tecnologia, preserva e valoriza suas qualidades, garantindo um padrão incomparável de controle. Em especial, a fase de torrefação uma etapa tão vital quanto delicada é realizada com perfeição.

É ela que intensifica o aroma e proporciona o grau certo de crocância.

Para obter a granela, as nozes passam por um processo de granulação, e tanto as nozes inteiras quanto as granuladas são imediatamente embaladas a vácuo, preservando integralmente seu perfil aromático.



LEGENDA



SELECTION	CÓDIGO	PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
	AY105AH	PASTA DI PISTACCHIO VERDE	Pasta de pistache com aroma e corante natural	  	 	1 kg	3 kg (3 x 1 kg)

NOZES

Tostadas



A linha de Nozes Tostadas é composta por dois tipos de produtos ideais para diversos usos, ambos de alta qualidade: nozes tostadas e descascadas inteiras e nozes tostadas em grãos.

As nozes inteiras possuem tamanho uniforme, uma bela coloração âmbar, sabor delicado e aroma único.

Já as nozes disponível em granulometria de 2/4 mm e se destaca pelo aroma refinado, sabor marcante e crocância irresistível.

LEGENDA



Livre de
Glúten



Livre de
Gorduras
Hidrogenadas



Livre de
Lactose

CLASSIC

CÓDIGO	PRODUTO	ATRIBUTO	APLICAÇÃO	FORMATO	EMBALAGEM
AVELÃS					
AY10LM	AVELÃS INTEIRAS 13/15	  	Torrões, pralinés e barras de chocolate.	1 Kg	5 kg (5 x 1 kg)
AY10AI	AVELÃS MOÍDAS 2-4MM	  	Decorações para panificação e sorvetes, para inclusão em cremes, pralinés e recheios.	1 Kg	5 kg (5 x 1 kg)
PISTACHES					
AE37DC	PISTACHE MOÍDO 2-4MM	  	Decorações para panificação e sorvetes, para inclusão em cremes, pralinés e recheios.	1 Kg	4 kg (4 x 1 kg)



Notas

[illegible]

Notas

[illegible]



mastermartini



UNIGRÀ BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
Avenida Fernando Stecca, 1370 - Iporanga 18087-149 Sorocaba - SP - BRASIL - +55 (15) 3238-4700 - info.br@mastermartini.com
www.martiniprofessional.it/martini-gelato

The logo features a small dark green square above the word "Martini" in a dark green, elegant script font. Below "Martini" is the word "PROFESSIONAL" in a dark green, bold, sans-serif, all-caps font.

Martini PROFESSIONAL

Martini Professional é a marca Unigrà dedicada ao mundo artesanal e profissional: fornece produtos inovadores e de qualidade criados para atender às necessidades de confeitadores, padeiros, chocolatiers, gelatiers e profissionais do setor Ho.Re.Ca.

O vasto mundo da Martini Professional se desenvolve em marcas e linhas dedicadas aos canais
Master Martini, Martini Cioccolato, Martini Frozen, Martini Gelato e Martini Food Service

