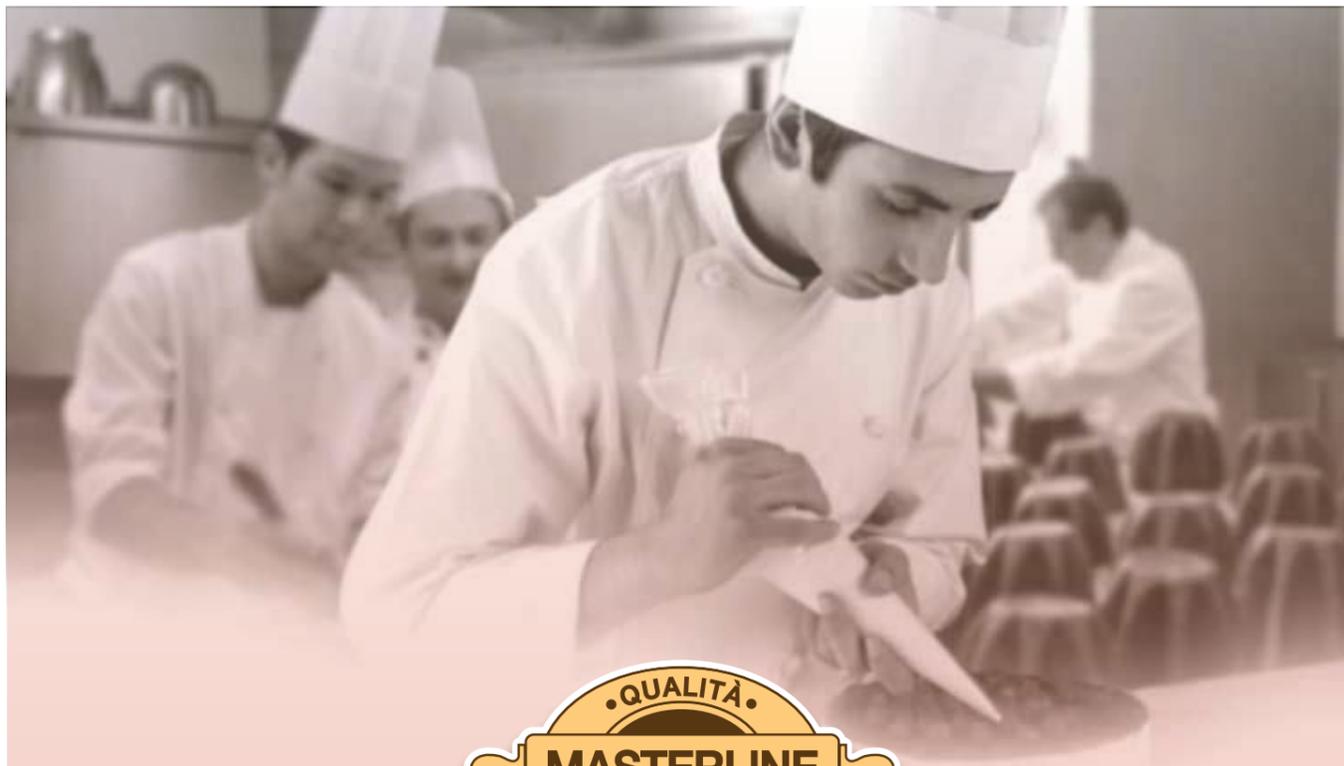


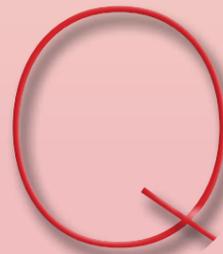


L'INGREDIENTE PERFETTO
PER OGNI RICETTA DI SUCCESSO





L'INGREDIENTE PERFETTO PER OGNI RICETTA DI SUCCESSO.



Questo fascicolo raccoglie tutti i prodotti del vasto assortimento **Masterline**. L'offerta dei prodotti è suddivisa per tipo di utilizzo, al fine di velocizzarne la scelta in base alle proprie esigenze di lavorazione. Per ogni prodotto sono illustrate le caratteristiche di base e le modalità di conservazione, per consentire a tutti i pasticceri di ottenere prodotti finiti di qualità costante, senza rinunciare alla velocità ed alla semplicità dei processi di lavorazione. **Masterline**, che fa parte del gruppo CSM, continua nell'impegno di garantire qualità e servizio a tutti i suoi più affezionati clienti.

ASSORTIMENTO PER TIPOLOGIA DI PRODOTTO

-  MARGARINE
-  MELANGE
-  SPECIALITA'
-  OLI E GRASSI
-  SEMILAVORATI PER PASTICCERIA
-  CREME VEGETALI E PANNA
-  DERIVATI DELLA FRUTTA
-  DERIVATI DELLA MANDORLA

MARGARINE

Una gamma di Margarine appositamente formulata per fornire il massimo delle prestazioni in ogni area applicativa.



- OPTINATURE
- NOBLESSE
- PRIMA EQUILIBRIO
- OLVA THERMO
- PALMA
- DANIK



L'ingrediente perfetto
per ogni ricetta di successo

OPTINATURE

IL GUSTO DELLA GENUINITÀ

Dedicato a chi sceglie solo ingredienti genuini, **Optinature** è la linea di margarine 100% naturali perchè:

- Senza grassi idrogenati
- Senza coloranti
- Senza conservanti
- Solo aromi naturali
- Con lecitina di girasole



OPTINATURE

MARGARINA PER FROLLE E IMPASTI

Cod: 1755 - Cartone: 10kg (4x2,5kg)

Ottima per la preparazione di impasti lievitati, montati e pasta frolla. Gusto unico grazie ai suoi ingredienti naturali. Lavorabilità eccellente in tutti gli impieghi di pasticceria.

OPTINATURE

MARGARINA PER CROISSANT E PASTA SFOGLIA

Cod.: 1752 - Cartone: 10kg (5x2kg)

Ottima per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant. Gusto unico grazie ai suoi ingredienti naturali. Lavorabilità eccellente in tutti gli impieghi di pasticceria.

Le migliori prestazioni si ottengono se lavorate ad una temperatura di circa 20°C.

Noblesse

Grazie all'elevato standard qualitativo delle materie prime, **Noblesse** è una margarina adatta a tutte le lavorazioni di pasticceria. Le sue preziose caratteristiche di lavorabilità e gusto garantiscono sempre risultati di alto livello.



NOBLESSE

Cod: 1784 - Cartone: 20kg (8x2,5kg)

Margarina per tutte le lavorazioni di pasticceria.

Le migliori prestazioni si ottengono se lavorata ad una temperatura di circa 20°C.

Prima Equilibrio

La linea di margarine di alta qualità e con una formulazione all'avanguardia, equilibrata nella scelta degli ingredienti.

- Composizione bilanciata
- Senza grassi idrogenati
- Senza conservanti



PRIMA EQUILIBRIO GATEAUX

MARGARINA PER FROLLE, PASTE MONTATE, PASTE LIEVITATE

Cod: 1704 - Cartone: 20kg (8x2,5kg)

Particolarmente indicata per pasta frolla, paste montate/lievitate e creme gateaux.

Grazie agli aromi in essa contenuti, in grado di liberarsi progressivamente durante la cottura, Prima Equilibrio Gateaux consente di ottenere prodotti finiti di delicato sapore e fragranza.

PRIMA EQUILIBRIO SFOGLIA

MARGARINA PER CROISSANT, PASTA SFOGLIA, PASTE LIEVITATE SFOGLIATE

Cod: 1703 - Cartone: 20kg (8x2,5kg)

La margarina ideale per la preparazione di croissants, pasta sfoglia e paste lievitate/sfogliate.

La sua particolare composizione consente di offrire le migliori caratteristiche di plasticità e consistenza in tutte le lavorazioni per cui essa è consigliata.

PRIMA EQUILIBRIO QUICK

MARGARINA PER CROISSANT, PASTA SFOGLIA, PASTE LIEVITATE SFOGLIATE

Cod: 1701 - Cartone: 10kg (5x2kg)

Grazie alla composizione bilanciata, alla qualità delle materie prime ed alla tecnologia di produzione, offre una buona plasticità ed una adeguata consistenza. Il formato piatto è direttamente accoppiabile al pastello, garantendo la plasticità ottimale sia per lavorazioni di croissanteria sia per sfoglia in genere.

Le migliori prestazioni si ottengono se lavorate ad una temperatura di circa 20°C.



OLVA

dal 1935

IL TUO INGREDIENTE IN PASTICCERIA

OLVA grazie alla propria tecnologia e ai brevetti esclusivi è sempre garanzia di prestazioni e gusto eccellente per restare al fianco degli artigiani pasticceri in tutte le lavorazioni di pasticceria.



INNOVAZIONI E BREVETTI ESCLUSIVI OLVA THERMO



TEMPERATURE TOLERANT

L'esclusivo brevetto **Temperature Tolerant** garantisce un'estrema flessibilità d'impiego in tutte le lavorazioni di pasticceria. Grazie alla sua avanzata formulazione **Olva Thermo** consente un altissimo grado di lavorabilità rispetto agli altri grassi utilizzati in pasticceria. Una sicurezza contro la variabilità delle temperature di lavorazione che condizionano in modo determinante i risultati sul prodotto finito.

FORMULA ESCLUSIVA
CON NUOVI AROMI

NUOVI AROMI

I nuovi aromi hanno la capacità di rimanere nella margarina nel tempo, conferendole una nota di freschezza fino al suo utilizzo. Aroma e profumo si mantengono anche nel prodotto finito, in ogni tipologia di lavorazione.



TFA < 2% TRANS FATTY ACID

Le moderne tendenze in tema di nutrizione suggeriscono di contenere entro il 5% il livello di acidi grassi trans che derivano da alcune materie prime talora utilizzate nella produzione della margarina o che sono naturalmente presenti nei grassi di origine animale come ad esempio il burro. **Olva Thermo** fa ancora di più, garantendo un livello di **acidi grassi trans inferiore al 2%**.

MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PRODOTTI



consistenza ideale dell'impasto



ottima solubilità al palato



ottimo inglobamento d'aria



struttura ottimale del prodotto finito



freschezza e gusto ottimali



ottima friabilità



sfogliatura elevata e regolare



ottimo inglobamento d'aria



aspetto ottimale del prodotto finito

OLVA THERMO QUICK



MARGARINA PIATTA PER SFOGLIA E CROISSANTERIA
Cod: 1726 - Peso: 10 kg (5x2kg)

La formula esclusiva con nuovi aromi garantisce la persistenza e la freschezza di gusto anche nei prodotti finiti. Il formato piatto direttamente accoppiabile al pastello, mantiene una plasticità ottimale sia per la lavorazione del croissant sia per la sfoglia, sopportando stress elevati dovuti al numero di pieghe e laminazioni a cui viene sottoposto l'impasto. Nella laminazione la margarina deve essere plastica per distribuirsi omogeneamente tra gli strati dell'impasto.



OLVA THERMO GATEAUX

MARGARINA PER CREME, FROLLE E PASTE MONTATE / LIEVITATE
Cod: 1720 - Peso: 20 kg (8x2,5kg)

La formula esclusiva con nuovi aromi oltre a garantire la massima freschezza della margarina, massimizza anche la freschezza ed il gusto del prodotto finito, interagendo con tutti gli ingredienti utilizzati nelle diverse lavorazioni. Nelle frolle e nelle paste montate e lievitate la margarina deve disperdersi omogeneamente tra gli ingredienti dell'impasto.



OLVA THERMO PLUS DANISH

MARGARINA PER LAVORAZIONI DOLCI E SALATE DI CROISSANTERIA, PASTE DANESI E SFOGLIA
Cod: 1724 - Peso: 20 kg (8x2,5kg)

La formula esclusiva con nuovi aromi dolce e salato dona un'equilibrata e delicata aromatizzazione, che si manterrà anche nel prodotto finito. Su misura per tutte le lavorazioni dolci e salate di pasta lievitata tirata a sfoglia, croissant e danesi, dove l'equilibrio "sviluppo - sofficià - morbidezza" è garantito dalle sue formidabili caratteristiche. Per croissanteria e paste danesi la margarina deve essere plastica per distribuirsi omogeneamente tra gli strati dell'impasto.



OLVA THERMO PASTRY

MARGARINA PER SFOGLIA E CROISSANTERIA
Cod: 1722 - Peso: 20 kg (8x2,5kg)

La formula esclusiva nuovi aromi conferisce una nota di freschezza fino al suo utilizzo. L'aromatizzazione si manterrà anche nel prodotto finito, in ogni tipologia di lavorazione. Olva Pastry Thermo è particolarmente indicata per tutte le lavorazioni di sfoglia permettendo di ottenere uno sviluppo ottimale con un unico prodotto, variando i tempi di riposo e/o il numero di pieghe. Nella sfoglia la margarina deve essere plastica per distribuirsi omogeneamente tra gli strati dell'impasto.



OLVA THERMO CREMATOP

MARGARINA PER CREME
Cod: 1728 - Peso: 20 kg (8x2,5kg)

Grazie all'eccezionale affiatamento tra la formulazione ed i nuovi aromi tecnologicamente avanzati, consente di abbinare eccezionali caratteristiche di inglobamento d'aria e solubilità con una persistente aromatizzazione che conferisce palatabilità e freschezza di gusto anche nel prodotto finito. Nelle creme la margarina deve essere in grado di inglobare aria e di miscelarsi omogeneamente con lo zucchero.



Palma

Una gamma completa di margarine in grado di offrire prestazioni costanti in ogni area applicativa, grazie ad una composizione garanzia di affidabilità e sicurezza.



PALMA CS

MARGARINA PER PASTE MONTATE E LIEVITATE

Cod: 1735 - Cartone: 20kg (8x2,5kg)

Per la sua elevata capacità di assorbimento d'aria e di dispersione uniforme nell'impasto è particolarmente indicata per la lavorazione di paste lievitate e montate, come brioches, torte, veneziane e plum cakes.

PALMA C

MARGARINA PER PASTE FROLLE E LIEVITATE SFOGLIATE

Cod: 1725 - Cartone: 20kg (8x2,5kg)

Una margarina che, grazie alle sue caratteristiche di plasticità, è particolarmente adatta per lavorazioni di pasta frolla e paste lievitate sfogliate, come croissants e danesi.

PALMA P

MARGARINA PER PASTA SFOGLIA

Cod: 1731 - Cartone: 20kg (8x2,5kg)

La consistenza e la grande plasticità di Palma P ne fanno una margarina estremamente indicata per tutte le applicazioni nell'area sfoglia.

PALMA QUICK

MARGARINA PER CROISSANT E SFOGLIA

Cod: 1740 - Cartone: 10kg (5x2kg)

La margarina di formato piatto direttamente utilizzabile in laminazione, appositamente realizzata per paste lievitate sfogliate, pasta sfoglia e croissants.

Le migliori prestazioni si ottengono se lavorate ad una temperatura di circa 20°C.



danik

Le margarine della linea **Danik** sono state studiate per offrire prestazioni costanti in tutte le lavorazioni di pasticceria, con un ottimo rapporto qualità/prezzo.



DANIK CS

MARGARINA PER PASTE LIEVITATE E MONTATE

Cod: 1746 - Cartone: 20kg (8x2,5kg)

Grazie alla sua elevata capacità di inglobamento d'aria e di dispersione uniforme nell'impasto DANIK CS è particolarmente indicata per la preparazione di creme e paste montate/lievitate, come brioches, torte, veneziane e plum cakes.

DANIK C

MARGARINA PER PASTE FROLLE E LIEVITATE SFOGLIATE

Cod: 1742 - Cartone: 20kg (8x2,5kg)

L'eccezionale morbidezza unita ad un'ottima plasticità sono qualità che rendono questa margarina particolarmente adatta per lavorazioni di pasta frolla e paste lievitate/sfogliate.

DANIK P

MARGARINA PER PASTA SFOGLIA

Cod: 1744 - Cartone: 20kg (8x2,5kg)

Dotata di una eccellente plasticità, offre la consistenza ideale per ottenere una pasta sfoglia ottimamente sviluppata e friabile.

DANIK QUICK

MARGARINA PER CROISSANT E SFOGLIA

Cod: 1747 - Cartone: 10kg (5x2kg)

La margarina di formato piatto direttamente utilizzabile in laminazione appositamente realizzata per paste lievitate/sfogliate, pasta sfoglia e croissants.

Le migliori prestazioni si ottengono se lavorate ad una temperatura di circa 20°C.



MELANGE

Una gamma di semilavorati per pasticceria a base di oli vegetali e burro, in grado di racchiudere in un unico prodotto le prestazioni della margarina ed il gusto del burro. Appositamente formulati per fornire il massimo delle prestazioni in ogni area applicativa.



OPTINATURE

IDEALE IN PASTICCERIA

OLVA MELANGE

GRAN NOBLESSE EQUILIBRIO

GRANDANIK



L'ingrediente perfetto per ogni ricetta di successo

OPTINATURE

IL GUSTO DELLA GENUINITÀ



Dedicato a chi sceglie solo ingredienti genuini, **Optinature** è la linea di semilavorati per pasticceria 100% naturali perchè:

- Senza grassi idrogenati
- Senza coloranti
- Senza conservanti
- Solo aromi naturali
- Con lecitina di girasole
- Gusto inimitabile di burro grazie all'accurata selezione di ingredienti genuini.



OPTINATURE

SEMILAVORATO PER FROLLA, CREME E IMPASTI

Cod: 1759 - Cartone: 10kg (4x2,5kg)

Ottima per la preparazione di impasti lievitati, montati e pasta frolla.

Gusto unico di burro grazie ai suoi ingredienti naturali. Lavorabilità eccellente in tutti gli impieghi di pasticceria.

OPTINATURE

SEMILAVORATO PER CROISSANT E PASTA SFOGLIA

Cod: 1745 - Cartone: 10kg (5x2kg)

Gusto unico di burro grazie ai suoi ingredienti naturali. Lavorabilità eccellente in tutti gli impieghi di pasticceria.

Ottima per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant.

Le migliori prestazioni si ottengono se lavorate ad una temperatura di circa 20°C.

IDEALE IN PASTICCERIA

Una linea unica di semilavorati per le vostre creazioni di pasticceria.

- Ideale per la solubilità al palato
- Ideale per il gusto di burro
- Ideale per il sapore vellutato della panna
- Ideale per la lavorabilità estremamente facile



IDEALE IN PASTICCERIA CAKE **Cod: 1791** - Cartone: 10kg (4x2,5kg)

La sua composizione è ideale per la preparazione di creme gateaux, impasti lievitati/montati e pasta frolla. Grazie all'attenta selezione delle materie prime assicura una solubilità e un volume eccellenti nelle creme. Una friabilità ottimale nelle frolle sempre unito al sapore unico del burro e della panna.

IDEALE IN PASTICCERIA SFOGLIA **Cod: 1789** - Cartone: 10kg (5x2kg)

La sua composizione è ideale per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant. La consistenza assicura una sfogliatura sempre ottimale e la plasticità una lavorazione facile e pratica. Il formato piatto la rende già pronta all'uso per semplificare i tempi di lavorazione.

Le migliori prestazioni si ottengono se lavorate ad una temperatura di circa 20°C.



OLVA

dal 1935

MELANGE

IL GUSTO DI PRESTAZIONI ECCELLENTI

OLVA MELANGE grazie alla propria tecnologia e ai brevetti esclusivi è sempre garanzia di prestazioni e gusto eccellente per restare al fianco degli artigiani pasticceri in tutte le lavorazioni di pasticceria.



INNOVAZIONI E BREVETTI ESCLUSIVI OLVA THERMO MELANGE



GUSTO UNICO DI BURRO

Olva Melange è arricchita da un elevato contenuto del miglior burro, che le conferisce gusto e palatabilità ottimali senza alterare in alcun modo le grandi prestazioni tipiche dei prodotti **Olva Thermo**.



TEMPERATURE TOLERANT

L'esclusivo brevetto **Temperature Tolerant** garantisce un'estrema flessibilità d'impiego in tutte le lavorazioni di pasticceria. Grazie alla sua avanzata formulazione, **Olva Thermo** consente un altissimo grado di lavorabilità rispetto agli altri grassi utilizzati in pasticceria. Una sicurezza contro la variabilità delle temperature di lavorazione che condizionano in modo determinante i risultati sul prodotto finito.

FORMULA ESCLUSIVA
CON NUOVI AROMI

NUOVI AROMI

I nuovi aromi hanno la capacità di rimanere nella melange nel tempo, conferendole una nota di freschezza fino al suo utilizzo. Aroma e profumo si mantengono anche nel prodotto finito, in ogni tipologia di lavorazione.



TFA <2% TRANS FATTY ACID

Le moderne tendenze in tema di nutrizione suggeriscono di contenere entro il 5% il livello di acidi grassi trans che derivano da alcune materie prime talora utilizzate nella produzione della margarina o che sono naturalmente presenti nei grassi di origine animale come ad esempio il burro. **Olva Thermo** fa ancora di più, garantendo un livello di **acidi grassi trans inferiore al 2%**.

MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PRODOTTI



gusto unico di burro



consistenza ideale dell'impasto



struttura ottimale del prodotto finito



sfogliatura elevata e regolare



ottima solubilità al palato



freschezza e gusto ottimali



ottimo inglobamento d'aria



ottimo inglobamento d'aria



ottima friabilità



aspetto ottimale del prodotto finito



OLVA MELANGE THERMO QUICK

SEMILAVORATO PER LA PREPARAZIONE DI PASTA SFOGLIA, PASTA DANESE E CROISSANT

Cod: 1435 - Cartone: 10kg (5X2kg)



FLESSIBILITÀ DI LAVORAZIONE E PRESTAZIONI OTTIMALI

Ha una formulazione unica che la rende ideale per la preparazione di pasta sfoglia, pasta danese e croissant. L'adozione di nuovi aromi tecnologicamente avanzati unita all'elevato contenuto di ottimo burro consente di abbinare le eccezionali caratteristiche di lavorabilità con una persistente e delicata aromatizzazione sia su Olva Melange che sul prodotto finito.

Il formato piatto la rende già pronta all'uso per semplificare i tempi di lavorazione.



OLVA MELANGE THERMO GATEAUX

SEMILAVORATO PER LA PREPARAZIONE DI CREME, FROLLE E PASTE MONTATE / LIEVITATE

Cod: 1436 - Cartone: 10kg (4X2,5kg)



FLESSIBILITÀ DI LAVORAZIONE E PRESTAZIONI OTTIMALI

Ha una formulazione unica che la rende ideale per la preparazione di pasta frolla, paste montate e creme.

L'adozione di nuovi aromi tecnologicamente avanzati unita all'elevato contenuto di ottimo burro consente di abbinare le eccezionali caratteristiche di lavorabilità con una persistente e delicata aromatizzazione sia su Olva Melange che sul prodotto finito.



Gran Noblesse Equilibrio



Una scelta preziosa in termini di prestazioni e gusto. Una gamma di prodotti **senza conservanti** e **senza grassi idrogenati**.

GRAN NOBLESSE EQUILIBRIO

SEMILAVORATO PER CROISSANT E PASTA SFOGLIA

Cod: 1730 - Cartone: 10kg (5x2kg)

Per il piacevole e inimitabile gusto di burro e la sua forma già pronta per la laminazione, Gran Noblesse Equilibrio è particolarmente indicata per la preparazione di pasta sfoglia e di paste lievitate sfogliate quali croissant e danesi. La nuova formula garantisce miglior lavorabilità e prestazione anche in abbattitore.

GRAN NOBLESSE EQUILIBRIO

SEMILAVORATO PER CREME E FINISSIMA PASTICCERIA

Cod: 1734 - Cartone: 10kg (4x2,5kg)

Grazie alla ricchezza dei suoi ingredienti che conferiscono un gusto inimitabile ed all'ottima lavorabilità, Gran Noblesse Equilibrio è l'ideale per le lavorazioni di creme, paste frolle, paste lievitate e montate. Eccellente lavorabilità e miglior volume nella preparazione di crema gateaux e frolla montanta.

Le migliori prestazioni si ottengono se lavorate ad una temperatura di circa 20°C.

Grandanik

GUSTO ANCORA PIU' RICCO,
AFFIDABILITA' DI SEMPRE

Facilità di lavorazione e prestazioni tipiche delle margarine **danik**, sapore di burro piacevole e delicato.



GRANDANIK CS

SEMILAVORATO PER CREME, FROLLE E PASTE LIEVITATE MONTATE

Cod: 1802 - Cartone: 20kg (8x2,5kg)

Perfetta per la preparazione di creme, paste frolle e paste lievitate e montate come brioches, torte e plum cakes.

GRANDANIK QUICK

SEMILAVORATO PER CROISSANT E SFOGLIA

Cod: 1801 - Cartone: 10kg (5x2kg)

Ideale per la lavorazione di pasta sfoglia e di paste lievitate e sfogliate, quali croissant e danesi.

Le migliori prestazioni si ottengono se lavorate ad una temperatura di circa 20°C.

SPECIALITÀ

Un semilavorato con un elevato grado di innovazione per tutti gli operatori che desiderano prodotti finiti di elevata qualità, prestando particolare attenzione al livello di servizio.



L'ingrediente perfetto per ogni ricetta di successo



Oggi ancora piu' versatile



DUE FUNZIONI IN UNO: CREME GATEAUX E RICETTE INNOVATIVE

Nuovo Niveol è un semilavorato indicato per la preparazione di creme gateaux, già zuccherato e personalizzabile negli aromi e nelle bagne.

E' ideale per la realizzazione di gustose ricette di pasta frolla e per impasti montati/lieviti che richiedono decorazioni e un'accurata cura estetica, come le cup cakes. In pochi minuti

Nuovo Niveol monta in planetaria con straordinario aumento di volume.

NUOVO NIVEOL

Cod: 1775 - Cartone: 15kg (5x3kg)

In pochi minuti Nuovo Niveol monta in planetaria con un sorprendente aumento di volume consentendo così un notevole risparmio di tempo altrimenti destinato alla pesatura dei singoli ingredienti e alle lavorazioni intermedie come la cottura dello zucchero e la montatura delle uova. Nuovo Niveol può essere utilizzato con ottimi risultati anche per le lavorazioni di pasta frolla ed impasti montati/lieviti.

Nuovo Niveol deve essere conservato in frigorifero e condizionato a 20°C prima del suo utilizzo.



OLIE GRASSI

Una linea di prodotti particolarmente indicati per ogni tipo di frittura.



FRYOL

OLIO DI PALMA RAFFINATO



L'ingrediente perfetto per ogni ricetta di successo

FRYOL

Particolarmente indicato per ogni tipo di frittura.

- Gusto neutro che non altera il sapore naturale dei cibi
- Alto punto di fumo che consente di evitare i cattivi odori durante la frittura
- Lunga durata per grandi frittiture



FRYOL

Cod: 1771 - Latta: 25 L (1x25 L)

FRYOL ottenuto dall'olio di palma bifrazionato mediante l'utilizzo di moderne tecnologie, non altera i sapori dei prodotti e consente di ottenere frittiture dorate e leggere. Mantiene inalterate le sue qualità per un lungo tempo e quindi può essere utilizzato per un elevato numero di frittiture senza causare cattivi odori e fumo. Si conserva al meglio se tenuto lontano da fonti di calore.

OLIO DI PALMA RAFFINATO

Particolarmente indicato per ogni tipo di frittura.



OLIO DI PALMA RAFFINATO

Cod: 1756 - Cartone: 25kg (1x25kg)

L'olio di Palma raffinato è un grasso che, per l'alto punto di fumo, è particolarmente indicato per ogni tipo di frittura. Fornisce le migliori prestazioni se conservato in luogo fresco ed asciutto.



SEMILAVORATI PER PASTICCERIA

I semilavorati per Pasticceria sono l'ideale per tutti i pasticciere che desiderano prodotti finiti di qualità costante, senza rinunciare alla velocità ed alla semplicità di lavorazione.

I **Dosedoro** costituiscono una linea di prodotti di elevatissima qualità e ad alto contenuto di servizio, abbinando la facilità e velocità d'impiego con una qualità di livello confrontabile con quella delle più tradizionali lavorazioni di pasticceria.

I **Mix ML** sono prodotti facili da utilizzare, ideali per chi desidera trovare in un semilavorato tutti gli ingredienti già dosati, miscelati e selezionati.



AREA CROISSANTS

AREA FARCITURE E DECORAZIONI

AREA IMPASTI LIEVITATI E RICORRENZE

AREA IMPASTI MONTATI

AREA FRITTI

AREA SFOGLIA



L'ingrediente perfetto
per ogni ricetta di successo

iDOSE DORO

AREA CROISSANT

Un assortimento completo per la preparazione di croissants e lavorazioni similari, in grado di soddisfare le moderne esigenze di pasticceria.



CROISSANT VIENNESE

Cod: 1804 - Sacco: 25kg

È uno dei più tradizionali prodotti DoseDoro, estremamente versatile, in grado di consentire la preparazione di croissant, brioche, krapfen e babà.

CROISSANT GRAN VIENNESE PLUS

Cod: 1836 - Sacco: 25kg

È il semilavorato che, grazie al burro in esso contenuto e all'adozione di aromi tecnologicamente avanzati, consente di realizzare prodotti dove l'aroma e la fragranza del burro trovano la massima esaltazione.

CROISSANT TRE STELLE

Cod: 1805 - Sacco: 25kg

Costituisce il massimo dell'innovazione e della flessibilità di utilizzo, in quanto si adatta alle diverse esigenze produttive del pasticciere:

- Cottura immediata dopo la lievitazione tradizionale
- Cottura del prodotto ripreso da lievitazione controllata
- Cottura del prodotto lievitato dopo preventivo congelamento

In ogni caso il risultato finale è un prodotto di qualità con un'ottima sfogliatura.

CROISSANT CON FARINA INTEGRALE "I TESORI DELLA NATURA"

Cod: 1843 - Sacco: 15kg

Un semilavorato con una formulazione che risponde alle più moderne esigenze alimentari, abbinando la naturalità della farina integrale con lo sfizio e la golosità della pasticceria.



i DOSE DORO

AREA FARCITURE E DECORAZIONI

Eccellenti varianti alle creme ottenute con le ricette tradizionali ed altri ingredienti per semplici e pratiche decorazioni di pasticceria.



CREMA PASTICCERA TRADIZIONALE

Cod: 1827 - Sacco: 15kg

Consente di ottenere una crema pasticcera a caldo con una consistenza e gusto del tutto confrontabili con la stessa ottenuta con la ricetta tradizionale a base di uova fresche.

CREMA PASTICCERA ISTANTANEA

Cod: 1840 - Sacco: 15kg

Per ottenere rapidamente un'ottima crema pasticcera a freddo, per soddisfare esigenze di immediato utilizzo.

BASE CREMA PASTICCERA

Cod: 1834 - Sacco: 10kg

Semilavorato in grado di sostituire l'uso della farina, degli amidi e della fecola nella preparazione della crema pasticcera. Versatile nell'applicazione e personalizzabile, consente di ottenere una crema dall'aromatizzazione equilibrata e delicata.



TOP GLASS

Cod: 1871 - Sacco: 10kg

Preparato per glassature, pratico e semplicissimo da utilizzare.

Per utilizzare i semilavorati per crema impiegare strumenti e recipienti accuratamente puliti. Una volta preparate, le creme devono essere conservate in frigorifero.

i DOSE DORO

Vecchia Madre Bianca Pasticceria

AREA IMPASTI LIEVITATI E RICORRENZE

Un assortimento completo per tutte le lavorazioni di impasti lievitati e montati, in grado di accelerare le procedure di ricette complesse e laboriose.



PRESTIGE

Cod: 1870 - Sacco: 15kg

Il prodotto ideale per paste lievitate da ricorrenza, in grado di offrire uguali caratteristiche di sofficità e freschezza tipiche delle ricette tradizionali a base di lievito naturale, riducendone sensibilmente i tempi di lavorazione.

GRAN PRESTIGE

Cod: 1873 - Sacco: 15kg

È la versione più ricca di Prestige, che, grazie al burro in esso contenuto, consente di realizzare prodotti arricchiti con l'aroma e la fragranza del burro.

VECCHIA MADRE BIANCA PASTICCERA

Cod: 1274 - Sacco: 15kg

È l'alternativa ideale del lievito naturale nella preparazione di tutti gli impasti lievitati. Permette di ridurre il quantitativo di lievito di birra impiegato, riduce i tempi di preparazione ed elimina la complessa gestione del lievito naturale, mantenendone l'aroma e la sofficità tipica.



iDOSE DORO

AREA IMPASTI MONTATI

Un assortimento completo per tutte le lavorazioni di impasti montati, un maggiore servizio nell'area di pasticceria più comune nelle lavorazioni di tutti i giorni.



TORTE DA FORNO

Cod: 1868 - Sacco: 15kg

Un prodotto che non contiene alcun tipo di grasso e che quindi può essere lavorato con il grasso più idoneo alle proprie esigenze, consentendo di tarare gusto ed aroma in base alle caratteristiche del prodotto finito.

PAN DI SPAGNA

Cod: 1851 - Sacco: 15kg

Per ottenere rapidamente e con la garanzia di alta qualità la più comune delle basi per dolci farciti e decorati.

GRAN MORO

Cod: 1495 - Sacco: 10kg

Un semilavorato al cacao ideale per la preparazione di paste montate, facile da utilizzare e molto versatile. È l'ideale per ottenere prodotti soffici dal colore e profumo ben caratterizzati. Ottimo per pan di Spagna, biscuit, sacher torta e tante altre specialità al cacao. Consente un'ottima tenuta della bagna.



iDOSE DORO

AREA FRITTI E SFOGLIE

I prodotti che seguono completano l'assortimento in due aree applicative molto importanti in pasticceria, quella dei fritti e quella della sfoglia.



KRAPFEN PLUS

Cod: 1848 - Sacco: 15kg

È un prodotto "concentrato", ideale per preparare ottime specialità di pasticceria frita come krapfen e bomboloni.

PASTRY MIX

Cod: 1810 - Sacco: 25kg

È il semilavorato ottimale per tutte le lavorazioni di pasticceria dolce e salata a base di pasta sfoglia.



MIX ML

Sono prodotti facili da utilizzare, ideali per chi desidera trovare in un semilavorato tutti gli ingredienti già dosati, miscelati, selezionati e con prestazioni che si mantengono costanti nel tempo. Inoltre con i **MIX ML** tutte le lavorazioni risultano più semplici e i tempi di lavorazione si accorciano notevolmente. I **MIX ML** offrono soluzioni nell'area della croissanteria, della sfoglia, della frolla, degli impasti montati, dei fritti e delle creme pasticciere. Di seguito sono illustrati i prodotti dedicati alla croissanteria e agli impasti montati.



BRIOCHE PLUS ML

Cod: 1442 - Sacco: 25kg

È il prodotto ideale per chi vuole preparare brioche e croissant dal gusto ricco, con la garanzia di un risultato sempre ottimale.

BRIOCHE ML

Cod: 1443 - Sacco: 25kg

È un semilavorato per la preparazione di brioche e croissant da farcire, particolarmente indicato per l'artigiano che vuole personalizzare il prodotto secondo i propri gusti.

CROISSANT ML

Cod: 1444 - Sacco: 25kg

È una miscela equilibrata per la preparazione dei classici cornetti e croissant, lievitati e sfogliati, che abbina il gusto inconfondibile alla garanzia di un risultato sempre ottimale.

AMORPOLENTA ML

Cod: 1439 - Sacco: 15kg

Il prodotto ideale per la preparazione del dolce Varese, caratteristico dolce a "bauletto", ma anche di un'ampia gamma di dolci soffici e raffinati.

BISCUIT ML

Cod: 1445 - Sacco: 15kg

È il semilavorato ML indicato per la preparazione del Pan di Spagna, soffice e ben aerato, particolarmente adatto alle applicazioni di pasticceria.

MIX ML

Completano l'assortimento dei **MIX ML** i semilavorati dedicati all'area della pasta frolla, della pasta sfoglia, dei fritti e della crema pasticciere.



FROLLA ML

Cod: 1438 - Sacco: 15kg

È un semilavorato per una delle più classiche preparazioni di pasticceria; consente di ottenere una pasta frolla delicata e dal gusto raffinato.

SFOGLIA ML

Cod: 1441 - Sacco: 15kg

È una miscela equilibrata, ideale per ottenere una pasta sfoglia friabile, adatta a tutte le lavorazioni a base di sfoglia.

TUTTIFRITTI ML

Cod: 1448 - Sacco: 10kg

È stato studiato per la preparazione dei tradizionali dolci fritti, ed è caratterizzato da un'elevata versatilità; può inoltre essere utilizzato per la preparazione dei bignè.

QUICK CREAM ML - Crema pasticciere istantanea a freddo

Cod: 1857 - Sacco: 10kg

Una formula innovativa e bilanciata che consente di ottenere una crema pasticciere di qualità e con prestazioni molto simili alla crema pasticciere con lavorazione a caldo.

CREME VEGETALI E PANNA

I prodotti ideali per farciture, decorazioni di pasticceria ed utilizzi in gelateria.

Il trattamento UHT consente ottime prestazioni in termini di conservazione e mantenimento delle decorazioni, garantendo al tempo stesso un ottimo gusto e la massima sicurezza igienica.



PRIMA NATCREAM

CREME SUPERBE

PUFFIN

PUFFIN PIU'

PATI'

GRAN PATI'

VALLESE

PANNA SUPREME

GRAN MOUSSE



L'ingrediente perfetto
per ogni ricetta di successo

Prima NatCream

L' ECCELLENZA DI GUSTO E PRESTAZIONI

- Tutto il sapore della panna fresca
- Gusto ricco, buono, corposo
- Qualità eccellente
- Versatilità
- Tenuta perfetta
- Lavorabilità ottimale



PRIMA NATCREAM

Cod: 1417 - Cartone: 6 L (6x1 L)

Una perfetta combinazione tra il gusto della panna animale e le prestazioni della miglior crema vegetale. Prima NatCream è un semilavorato pronto all'uso e non zuccherato, versatile e comodo da utilizzare, adatto sia per le preparazioni dolci sia per quelle salate. Ottimo per farcire e decorare.

CREME SUPERBE

LA SOLUBILITÀ SUPERIORE PER I PALATI PIÙ RAFFINATI

- Extra solubilità al palato
- Senza grassi idrogenati
- Qualità eccellente
- Gusto buono, ricco e corposo
- Tenuta perfetta
- Ottima lavorabilità
- Versatilità



CREME SUPERBE

Cod: 1423 - Cartone: 16 L (16x1 L)

Con le sue eccellenti qualità ed un gusto particolarmente ricco e corposo Creme Superbe è un semilavorato pronto all'uso che esalta le caratteristiche della panna vegetale, assicurandone la migliore lavorabilità. Extra solubile al palato, versatile, e in più con una tenuta perfetta. Creme Superbe soddisfa sempre più le esigenze e le aspettative dei consumatori e degli utilizzatori finali. Ideale per le preparazioni di pasticceria e di gelateria.



Puffin

UNA VERA ALTERNATIVA ALLA PANNA ANIMALE

Puffin a base di grassi vegetali, è un vero alleato per le tue farciture di pasticceria, una vera alternativa alla panna animale.

Frutto dell'esperienza e della ricerca costante di Masterline nel settore delle panne e delle creme.

La si può usare come la panna per farcire ogni tipo di torta ma è ottima anche per la preparazione di semifreddi e gelati, perchè **Puffin** garantisce sempre un ottimo risultato!



PUFFIN

Cod: 1769 - Cartone: 16 L (16x1 L)

È un semilavorato concentrato a base di grassi vegetali, da diluirsi prima del suo utilizzo, con latte, con Gran Patí o con Patí. Per il suo gusto leggero e la rapida solubilità al palato è particolarmente indicato per la farcitura di torte e per la preparazione di semifreddi e gelati.

Puffin, mescolato con Patí o con Gran Patí, consente di ottenere ottimi risultati in termini di tenuta e gusto. Puffin deve essere conservato in frigorifero.

Puffin più

- Gusto cremoso
- Lunga tenuta
- Ideale per farciture, semifreddi e gelati
- Ottima solubilità



PUFFIN PIU'

Cod: 1780 - Cartone: 16 L (16x1 L)

È un semilavorato a base di grassi vegetali già zuccherato e diluito, che unisce in un unico prodotto, la tenuta di Patí dopo il montaggio con il gusto leggero e delicato di Puffin.

È il prodotto adatto per utilizzi di pasticceria e gelateria.

Puffin Più deve essere conservato in frigorifero.

Patí

DECORARE CON GUSTO



PATÍ

Cod: 1770 - Cartone: 16 L (16x1 L)

È un semilavorato a base di grassi vegetali, ad alto contenuto di servizio. Grazie alla sua perfetta tenuta dopo la montatura, Patí è il prodotto ideale per la decorazione dei dolci. Può essere anche utilizzato in combinazione con panna Supreme o panna fresca. Patí, mescolato con Puffin, consente di ottenere ottimi risultati in termini di tenuta e gusto. Patí può essere conservato a temperatura ambiente, purché non superiore a 20° C.

Gran Patí

DECORARE E FARCIRE CON GUSTO



GRAN PATÍ

Cod: 1763 - Cartone: 16 L (16x1 L)

È un semilavorato zuccherato a base di grassi vegetali pronto all'uso. Il delicato e caratteristico gusto distingue Gran Patí da tutti gli altri prodotti e lo rende versatile e adatto a tutte le lavorazioni di pasticceria. Grazie alla sua capacità di inglobare aria Gran Patí ha un'altissima resa e dopo la montatura ha un'ottima tenuta, non fa sineresi e si presenta lucente anche dopo molte ore dalla preparazione.

Può essere utilizzato per migliorare le prestazioni della panna fresca. Il prodotto si presta alla massima personalizzazione poiché è miscelabile con Panna Supreme, frutta fresca frullata, succo di frutta, crema pasticcera, cioccolato e paste aromatizzanti. Gran Patí si conserva in un luogo fresco e asciutto (senza l'utilizzo della catena del freddo).

VALLESE

VALLESE

Cod: 1420 - Cartone: 6 L (6x1 L)

È un semilavorato a base di grassi vegetali, senza zucchero aggiunto, ideale per applicazioni di pasticceria e di gastronomia, dove può essere utilizzato come crema salata di condimento.

La tenuta in montatura, il gusto fresco e delicato e le molteplici aree applicative, lo rendono ideale anche per tutti gli usi dove è richiesta normalmente la panna. Vallese deve essere conservato in frigorifero.



PANNA Suprême

Panna Suprême è una linea di panna UHT ideale per rispondere a tutte le esigenze di pasticceria e gelateria.

PANNA SUPRÊME PER DECORAZIONI

Cod: 1428 - Cartone: 12 L (12x1 L)

Ha un'ottima tenuta, è ideale per la sua spatolabilità e per l'uso con sac à poche.

Ha un colore ottenuto grazie ad un'attenta selezione di latti bianchissimi, e un gusto fresco e leggero che ben si sposa anche con le creazioni di gelateria.

PANNA SUPRÊME PER FARCITURE

Cod: 1429 - Cartone: 12 L (12x1 L)

Ha una percentuale di grassi più elevata che garantisce il massimo del gusto ed è ideale anche nelle preparazioni salate. Mantiene lo spessore anche se miscelata con crema pasticcera o frutta.

Si può congelare e la superficie resta uniforme.



DERIVATI DELLA FRUTTA

Una linea di semilavorati a base di frutta, destinati a farcire e decorare, sia prima che dopo la cottura, crostate, panzerotti di frolla, croissant e altri dolci. Le geline inoltre forniranno una splendida lucentezza alle Vostre torte, preservando il gusto e il colore della frutta fresca con cui sono decorate.

CONFETTURE

PASSATE

GELINE

CANDITI



Gran Mousse

La gamma di semilavorati per la preparazione di mousse. Per ottenere un risultato di qualità, facile e veloce ma con la tua identità, proprio come un dolce fatto in casa. Uniche per praticità, resistenti al taglio. Sono anche personalizzabili dal pasticcere con frutta, frutta secca, alcool, cioccolata o panna fresca.



GRAN MOUSSE AL CIOCCOLATO

Cod: 1418 - Cartone: 6 L (6X1 L)

Gran Mousse garantisce le migliori prestazioni se montato alla temperatura di 2-6°C. Gran Mousse monta in qualsiasi montapanna, sbattiuova o planetaria con bacinella fredda ad alta velocità per circa 5-9 minuti, fino alla consistenza desiderata.

GRAN MOUSSE ALLA VANIGLIA

Cod: 1419 - Cartone: 6 L (6X1 L)

Gran Mousse garantisce le migliori prestazioni se montato alla temperatura di 2-6°C. Gran Mousse monta in qualsiasi montapanna, sbattiuova o planetaria con bacinella fredda ad alta velocità per circa 5-9 minuti, fino alla consistenza desiderata.



L'ingrediente perfetto
per ogni ricetta di successo

CONFETTURE

SEMILAVORATI A BASE DI CONFETTURA

Sono prodotte con frutta scelta, attraverso un processo tecnologico in grado di proteggere e mantenere inalterate le caratteristiche di gusto, aroma e profumo della frutta fresca. Ricche di frutta in pezzi, garantiscono gusto, conservazione per lunghi periodi e macchinabilità eccellente. Presentano inoltre una struttura che consente la migliore spalmabilità.



SEMILAVORATI A BASE DI:

CONFETTURA DI ALBICOCCHE

Cod: 1313 - Cartone: 24kg (4x6kg)

CONFETTURA DI MIRTILLI

Cod: 1314 - Cartone: 24kg (4x6kg)

CONFETTURA DI FRAGOLE

Cod: 1312 - Cartone: 24kg (4x6kg)

CONFETTURA DI CILIEGIE

Cod: 1311 - Cartone: 24kg (4x6kg)

Le **Confetture Masterline** devono essere conservate in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperti, i secchielli devono essere chiusi e conservati in frigorifero.

PASSATE

Prodotte con puree scelte, le **Passate Masterline** presentano una struttura particolare che ne consente la migliore e immediata spalmabilità. Sono disponibili nella versione Anteforno, per applicazioni di farcitura e ripieno.



PASSATA DI ALBICOCCHE (per crostate)

Cod: 1546 - Cartone: 24kg (2x12kg)

PASSATA DI ALBICOCCHE (per ripieni)

Cod: 1547 - Cartone: 24kg (2x12kg)

PASSATA MISTA ROSSA

Cod: 1317 - Cartone: 24kg (2x12kg)

PASSATA DI SUSINE

Cod: 1310 - Cartone: 24kg (2x12kg)

PASSATA AMARENATA

Cod: 1315 - Cartone: 24kg (4x6kg)

PASSATA DI MORE

Cod: 1316 - Cartone: 24kg (4x6kg)



Le **Passate Masterline** devono essere conservate in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperti, i secchielli devono essere chiusi e conservati in frigorifero.

GELINE

Forniscono una splendida lucentezza alle vostre torte, esaltando il gusto e il colore della frutta fresca con cui sono decorate.



GELINA CLASSIC ALBICOCCA

Cod: 1555 Cartone: 24kg (4x6kg)

GELINA NEUTRA A FREDDO

Cod: 1553 Cartone: 24kg (4x6kg)

GELINA CLASSIC ALBICOCCA

Cod: 1556 Cartone: 12kg (1x12kg)

CANDITI

Sono preparati con frutta di qualità selezionata e controllata, lavorata con cura, intera o a cubetti, e candita lentamente con metodi artigianali. La frutta candita che si ottiene ha la giusta combinazione di gusto e aspetto gradevole per dare al prodotto finale l'alta qualità desiderata dai pasticceri più esigenti. I **Canditi Masterline** devono essere conservati in luogo fresco ed asciutto.

Lo scorzone di arancio tipo fresco va conservato a temperatura di frigorifero.



AMARENE COLATE 18/20

Cod: 1306 - Cartone: 5kg

SCORZA ARANCIO 6X6

Cod: 1308 - Cartone: 5kg

SCORZONE ARANCIO FRESCO

Cod: 1300 - Cartone: 5kg

SCORZONE ARANCIO

Cod: 1302 - Cartone: 5kg

CEDRO CUBETTI 9X9

Cod: 1303 - Cartone: 5kg

MACEDONIA CUBETTI 6X6

Cod.: 1304 - Cartone: 5kg

CILIEGE ROSSE 18/20

Cod: 1307 - Cartone: 4kg

CILIEGE ROSSE 20/22

Cod: 1305 - Cartone: 4kg

CILIEGE VERDI 18/20

Cod: 1301 - Cartone: 4kg

TONDINI ARANCIO

Cod: 1309 - Cartone: 4kg



DERIVATI DALLA MANDORLA

Una linea di semilavorati a base di pasta di mandorle, pronti all'uso e di veloce lavorazione, destinati alla decorazione e produzione di dolci alle mandorle e dei famosi "Petit Fours", tipici pasticcini da tè.



REALE

PETIT FOURS

**MARZQUICK
BIANCO**



L'ingrediente perfetto
per ogni ricetta di successo

ODENSE

È il marchio che accorpa una linea di semilavorati a base di pasta di mandorle, che consentono di realizzare in modo semplice e rapido una grande varietà di dolci.

Tutti i prodotti della linea **Odense** devono essere conservati in luogo fresco ed asciutto non oltre i 15°C. Una volta aperte le confezioni, il prodotto non utilizzato deve essere conservato in frigorifero.



REALE

Cod.: 1135 Cartone: 10kg (10x1kg)

È una pasta base che, con la semplice aggiunta di zucchero, albume e/o tuorli permette di realizzare un vasto assortimento di pasticceria alle mandorle.

PETIT FOURS

Cod.: 1137 Cartone: 6kg (1x6kg)

È un semilavorato a base di pasta di mandorle, zucchero ed albume d'uovo, già pronto per l'utilizzo, senza lavorazioni intermedie.

MARZQUICK BIANCO

Cod.: 1162 Cartone: 5kg (2x2,5kg)

È una pasta a base di zucchero e mandorle, di elevata plasticità, facile da laminare e modellare nelle forme desiderate, per ricoprire e decorare tutti i tipi di dolci.





L'ingrediente perfetto
per ogni ricetta di successo

TRADIZIONE E QUALITÀ AL SERVIZIO DEL PASTICCERE.

Masterline, da più di vent'anni, mette la propria esperienza al servizio degli artigiani pasticceri, fornendo con successo prodotti e servizi unici.
Perché Masterline fonda da sempre la propria unicità su alcuni valori fondamentali:



QUALITÀ

La **Qualità** rappresenta per Masterline un'accurata selezione delle materie prime, l'utilizzo delle migliori tecnologie e l'esecuzione di severi controlli di produzione.



TRADIZIONE

La **Tradizione** dell'arte dolciaria, fatta di antichi gesti e di quotidiana esperienza, da sempre ispira Masterline nella ricerca delle migliori soluzioni per valorizzare il lavoro di ogni artigiano.



INNOVAZIONE

Da sempre attenta alle esigenze del mercato, Masterline investe da anni nella ricerca e nello sviluppo di **prodotti innovativi** e di nuove tecnologie, offrendo nel suo assortimento prodotti in linea con le esigenze di artigiani e consumatori:



SERVIZIO

Servizio per Masterline significa efficienza e professionalità, grazie:

- a una rete distributiva capillare
- al valido supporto dei tecnici dimostratori
- al numero verde per le consulenze telefoniche
- a numerose dimostrazioni individuali e collettive



Numero Verde
800-833085

Viale Santa Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR)
Tel. 0373 896367 - www.csmglobal.com/italia