



Master Martini

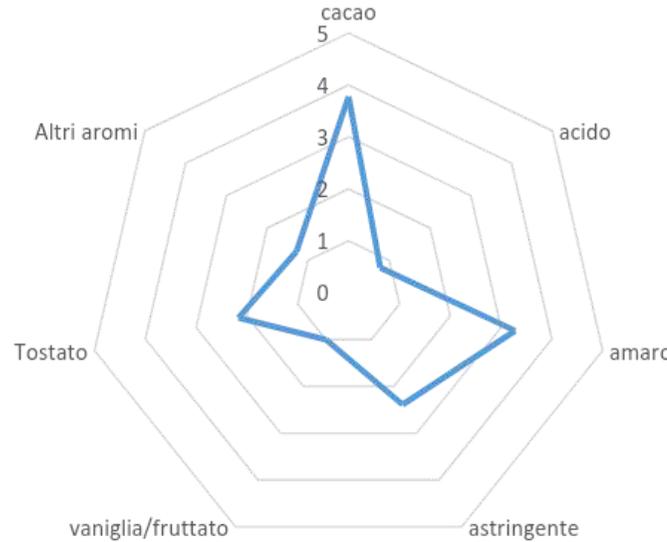
Novità sigep





Faracao: cioccolato dolcemente amaro e molto aromatico, caratterizzato da note tostate con sentori di frutti rossi e spezie.
 Il suo intenso sapore di cacao è bilanciato da un'astringenza non eccessiva che permette a questo cioccolato di spigionare il proprio bouquet a lungo dopo l'assaggio.

Cacao minimo: 78%
 Materia Grassa: 44/47%
 Fluidità: ● ● ● ● ○
 Formato: Dischi in formato 5kg
 Applicazione: praline, corpi cavi, aromatizzazione e farciture



Arriba Faracao
 Cioccolato Fondente d'Origine Madagascar

78% di cacao of cocoa / **44/47% di burro di cacao of cocoa butter**

Fluidità ● ● ● ● ○

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional mean values per 100 g of product / Informations nutritionnelles moyennes par 100 g de produit / Values nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit / Brenn- und Nährwertangaben pro 100 g / القيمة الغذائية في 100g من المنتج

Energia / Energy / Valor energético / Energie / Kcal	2418 kJ / 584 kcal
Grassi / Fat / Cacao / Lipides / Matières grasses / Fett	44 g / t
di cui: acidi grassi saturati / of which: saturated / de la cui: acizi saturati / dosi: acides gras saturés / davon: gesättigte Fettsäuren / من: الأحماض الدهنية المشبعة	29 g / t
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Glucose / Kohlenhydrate / نواتج سكرية	24 g / t
di cui: zuccheri / of which: sugars / de los cuales: azúcares / desquels: sucres / davon: Zucker / من: سكريات	21 g / t
Proteine / Protein / Proteínas / Proteïnes / Eiweiß	8,6 g / t
Salze / Salt / Sel / Salz / m	0,12 g / t

CHOCOLATE - BICOI FONDENTI 44/47
 Ingredienti: pasta di cacao (*), piodderò, burro di cacao, emulsionante (E322 lecithina di girasole), (*) da fave provenienti da Madagascar. Cacao: 78% minimo.
 Può contenere: latte. Senza glutine. Prodotto per uso professionale. Conservare in luogo asciutto (max 20°C).

CHOCOLATE - BIKK 3005 44/47
 Ingredienti: cacao magro (*), zucchero, burro di cacao, emulsionante (E322 lecithina di girasole), (*) da fave provenienti da Madagascar. Cacao: 78% minimo. Puede contener: leche. Sin gluten. Producto para uso profesional. Conservar en lugar seco (max 20°C).

CHOCOLATE 44/47 EN DISCOS NEGROS
 Ingredienti: pasta di cacao (*), cacao, manteca de cacao, emulsionante (E322 lecithina de girasol), (*) baves procedentes de Madagascar. Cacao: 78% minimo. Puede contener: leche. Sin gluten. Producto para uso profesional. Conservar en lugar seco (max 20°C).

CHOCOLATE 44/47 EN DISCOS NEGROS
 Ingrédients: pâte de cacao (*), cacao, margine de cacao, émulsionnante (E322 lécithine de girasol), (*) à partir de fèves de origine de Madagascar. Cacao: minimum de 78%. Peut contenir: lait, beurre de cacao. Produit pour usage professionnel. Conserver au sec (max 20°C).

CHOCOLATE - BITTER CHIPS 44/47
 Zutaten: Kakaoante (*), Zucker, Kakaoante, Emulgator (E322 Sonnenblumenlektion), (*) aus Kakaoante mit Herkunft Madagascar. Kakao: 78% mindestens. Kann enthalten: Milch. Glutenfrei. Nur für den gewerblichen Verkauf bestimmt. Trocken lagern (max 20°C).

CHOCOLATE - FALTI HORS 44/47
 Ingredienti: pasta di cacao (*), cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 lecithina de girasole), (*) à partir de fèves de Madagascar. Cacao: 78% minimum. Peut contenir: lait. Sans gluten. Produit pour usage professionnel. Conserver au sec (max 20°C).

Codice prodotto / Product code

Prodotto da / Produced by / Prodotto per / Fabricado por / Prodotto per / Hergetallt av: Unigr S.p.A. - via Carducci 86, 48017 Cesena (RA) - Italia / Italy - www.mastermartini.com

Lotto / Lot / Lots / LotNo / رقم المنتج

Ariba Latte 32/34

La gamma dei cioccolati al latte si completa con un terzo cioccolato.

Il nuovo cioccolato al latte ha un gusto morbido e burroso che si scioglie bene in bocca.

Caratterizzato da un colore più chiaro.

Cacao minimo: 29,5%

Materia Grassa: 32/34%

Latte: 22%

Fluidità: ●●○○○

Formato: Dischi in formato 5kg

Applicazione: tavolette, ripieni, mousse, aromatizzazione



Caravella Gran Nocciola Superior

La gamma delle creme Caravella presenta il suo top di gamma con una crema da farcitura con il 20% di nocciole.

Crema spalmabile dal colore scuro e dal profumo intenso, capace di sprigionare immediatamente il sapore delle nocciole appena tostate.

Prodotto ricco di fibre

Tipologia: Post cottura

Target: Pasticceria, Panetteria

Nocciole: 20%

Formato: secchiello da 5kg

Grassi: senza grassi idrogenati

Aromi: Naturali



Applicazione: Farcitura croissant, Farcitura rollè, Preparazione semifreddi, Aromatizzazione

Caravella Gran Caffè

La nuova crema da farcitura aromatizzata della gamma Caravella vuole rendere omaggio ad uno dei prodotti italiani per antonomasia: il caffè.

Crema spalmabile dal colore scuro e da un gusto di caffè molto intenso, perfetto per l'aromatizzazione e la farcitura.

Tipologia: Post cottura

Target: Pasticceria, Panetteria

Caffè macinato: 7% (caffè macinato italiano)

Formato: secchiello da 5kg

Grassi: senza grassi idrogenati

Aromi: Naturali

Applicazione: Farcitura croissant, Farcitura rollè, Preparazione semifreddi, Aromatizzazione



Caravella Cream Gianduja

La Nuova Caravella Cream Gianduja è una crema spalmabile da farcitura con un equilibrato sapore di cacao e di nocciola.

Gusto rotondo e morbido per farcire le vostre preparazioni.

Tipologia: Post cottura

Target: Pasticceria, Panetteria

Nocciole: 8%

Formato: secchiello da 13kg

Applicazione: Farcitura croissant, Farcitura rollè, Aromatizzazione



Centramerica Neo Reduced Sugar

Gamma di surrogati modellati dal ridotto quantitativo di zuccheri.

Due surrogati capaci di rendere le preparazioni più intense nel gusto, mantenendo l'eccellente brillantezza e spacco che contraddistingue la gamma Centramerica NEO.

A ridotto contenuto di zuccheri* (-60% nel fondente e -40% nel bianco) ed entrambi ad alto contenuto di fibra

FONDENTE

Cacao minimo: 18%

Aroma: Natura di vaniglia

Fluidità: ●●●●○

Applicazione: ricopertura

BIANCO

Latte: 19%

Aroma: Natura di vaniglia

Fluidità: ●●●●○

Applicazione: ricopertura

