



Master Martini







Surrogati modellati

*Centramerica* e *Caravella*

Costruite il vostro successo con i prodotti Master Martini

#### CENTRAMERICA

Centramerica è diventata per antonomasia la linea di surrogati di Master Martini. Oltre a non avere grassi idrogenati, questi prodotti si caratterizzano per essere fatti con lecitina di girasole ed aroma naturale di vaniglia, ingredienti che gli conferiscono - oltre a quelli caratterizzanti di ciascuna ricetta - un gusto ed un colore inimitabili.

Tipologia	<b>DISCHI</b>	
Gusti	Fondente: 18% di cacao	●
	Latte: 19,5% di latte	●
	Bianco: 12% di latte	●
Caratteristiche	Senza grassi idrogenati, con alte % degli ingredienti caratterizzanti, con lecitina di girasole, con aroma naturale di vaniglia. Dal colore e gusto unici.	
Fluidità		
Spacco		
Lucentezza		
Temp. scioglimento	Fondente: 45°C; Latte: 40°C; Bianco: 40°C.	
Formato	Fondente: sacchetto 1 e 5 kg; Latte: sacchetto 1 kg; Bianco: sacchetto 1 e 5 kg.	



Copertura cake



Copertura biscotteria



Decorazione biscotti




Decorazione cakes



Farcitura cakes



Farcitura prodotti lievitati


Tipologia	<b>GOCCE</b>	
Gusti	Fondente: 16% di cacao	●
	Bianco: 12% di latte	●
Caratteristiche	Senza grassi idrogenati, con aroma naturale di vaniglia e resistenti alla cottura, possono essere utilizzate come decorazione o come ingredienti dell'impasto prima della cottura (non "macchiano" l'impasto). Ideali anche per prodotti lievitati.	
Varianti	Fondente: 1.000/hg; Bianco: 200/hg.	
Formato	Fondente: sacchetto 1 kg; Bianco: sacchetto 5 kg, cartone 10 kg.	



Decorazione biscotti







Decorazione torte

Tipologia	<b>SCAGLIETTE</b>	
Gusti	Fondente: 16% di cacao.	●
Caratteristiche	Senza grassi idrogenati, sono il classico prodotto da decorazione. Resistenti alla cottura.	
Formato	Fondente: sacchetto 1 kg.	

#### CENTRAMERICA NEO

Centramerica NEO è la nuova versione di un classico della linea di surrogati Master Martini, studiata per rispondere alle nuove tendenze del mercato in termini di gusto e colore. Con aroma naturale di vaniglia e lecitina di girasole, Centramerica NEO contraddistingue un surrogato di alta qualità, dall'ottimo spacco e lucentezza, dal profilo organolettico superiore.

Tipologia	<b>DISCHI</b>	
Gusti	Fondente: 18% di cacao	●
	Latte: 13% di latte	●
	Bianco: 19% di latte	●
Caratteristiche	Con alte % degli ingredienti caratterizzanti, con lecitina di girasole, con aroma naturale di vaniglia. Dal colore e gusto superiori.	
Fluidità		
Spacco		
Lucentezza		
Formato	Fondente, Latte e Bianco: sacchetto 5 kg.	



Copertura cake



Copertura biscotteria

### CENTRAMERICA NEO REDUCED SUGAR

**NOVITÀ**

La gamma di surrogati Centramerica NEO Reduced Sugar è stata creata per rispondere al mercato più attento all'aspetto salustico, senza però rinunciare al gusto. Il cacao ed il latte presenti al loro interno ed un'importante riduzione degli zuccheri garantiscono un sapore davvero insuperabile. Questi surrogati sono prodotti ad alto contenuto di fibre e contengono aroma naturale di vaniglia.



Copertura cake



Copertura biscetteria

Tipologia	<b>DISCHI</b>	
Gusti	Fondente: 18% di cacao Bianco: 19% di latte	● ●
Caratteristiche	Ridotto contenuto di zuccheri rispetto agli standard di mercato (-60% il fondente, -40% il bianco) e ad alto contenuto di fibre.	
Fluidità	●●●●●	
Spacco		
Lucentezza		
Formato	Fondente e Bianco: sachetto 5 kg.	

### CARAVELLA

Disponibile nelle classiche versioni fondente, latte e bianco e nella nuova variante Fondente Dark, Caravella è la gamma che comprende referenze specifiche per copertura, farcitura e decorazione di biscetteria, torte, croissant, prodotti lievitati e semifreddi.



Copertura cake



Copertura biscetteria

Tipologia	<b>DISCHI</b>	
Gusti	Fondente: 16% di cacao Fondente Dark: 16% di cacao Latte: 10% di latte Bianco: 8% di latte	●● ● ●● ●●
Caratteristiche	Pratico e veloce da utilizzare, è adatto per tutte le tipologie di coperture e glassature. Ottimo rapporto qualità/prezzo.	
Fluidità	●●●●●	
Spacco		
Lucentezza		
Temp. scioglimento	Fondente: 45°C; Latte: 40°C; Bianco: 40°C.	
Formato	Fondente, Latte e Bianco: cartone 10 kg.	



Decorazione biscotti



Decorazione cakes



Farcitura cakes



Farcitura prodotti lievitati

Tipologia	<b>GOCCE/GOCCINE</b>	
Gusti	Fondente: 16% di cacao	●●
Caratteristiche	Resistenti alla cottura, possono essere utilizzate come decorazione o come ingrediente dell'impasto prima della cottura (non "macchiano" l'impasto). Ideali anche per i prodotti lievitati.	
Varianti	Fondente: 850/hg e 1.000/hg.	
Formato	Cartone 10 kg.	



Decorazione biscotti



Decorazione torte

Tipologia	<b>SCAGLIETTE</b>	
Gusti	Fondente Latte Bianco	●● ●● ●●
Caratteristiche	Brillanti e irregolari, hanno una dimensione medio/grande. Resistenti alla cottura.	
Formato	Fondente, Latte e Bianco: sacchetti 2 kg.	



# Master Martini

## SURROGATI MODELLATI

Linea	Tipologia	Gusti	Codice	Formato (Sacchetto)	Conf. (Cartone)	Palettizzazione
CENTRAMERICA	DISCHI	FONDENTE	AX47BI	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		FONDENTE	AX48AD	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
		LATTE	AX48AE	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
		BIANCO	AX47BJ	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		BIANCO	AX48AC	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
		FONDENTE 1.000/hg	AX48AG	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
	GOCCE	BIANCO 200/hg	AX49MJ	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
BIANCO 200/hg		AX47BF	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
SCAGLIETTE	FONDENTE	AX48AH	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
CENTRAMERICA NEO	DISCHI	FONDENTE	AX47BG	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		LATTE	AX47BH	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		BIANCO	AX47BE	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
CENTRAMERICA NEO REDUCED SUGAR 	DISCHI	FONDENTE	AX47BM	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
		BIANCO	AX47BL	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
CARAVELLA	DISCHI	FONDENTE	AX49DF	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		FONDENTE DARK	AX49EA	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		LATTE	AX49DL	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		BIANCO	AX49DA	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
	GOCCE	FONDENTE 850/hg	AX49GF	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
		FONDENTE 1.000/hg	AX49GP	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
	SCAGLIETTE	FONDENTE	AX48SF	2 kg	16 kg	640 kg (8 cartoni x 5 strati)
		LATTE	AX48SL	2 kg	16 kg	640 kg (8 cartoni x 5 strati)
BIANCO		AX48SA	2 kg	16 kg	640 kg (8 cartoni x 5 strati)	



Via Gardizza, 9/B  
48017 Conselice (RA)  
Tel. +39 0545 989511  
Fax +39 0545 989617  
info@unigra.it  
[www.unigra.it](http://www.unigra.it)

