



KATALOG PRODUKTÓW BAKERY

SPIS TREŚCI

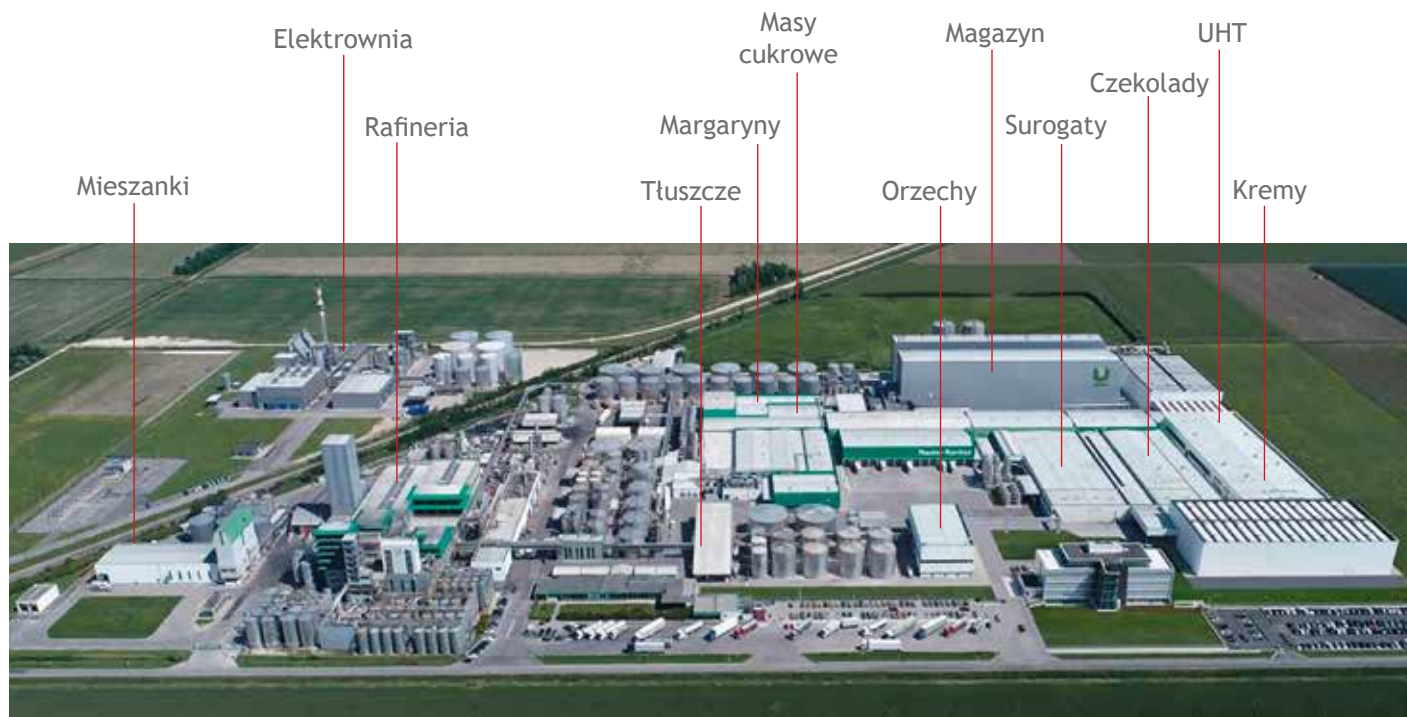
UNIGRÀ - MASTER MARTINI	str 3
Czekolady	str 6
Surogaty czekoladowe	str 8
Kremy czekoladowe	str 10
Polewy, glasaże, masy cukrowe	str 14
Konfitury i dodatki cukiernicze	str 16
Kremy roślinne UHT	str 18
Desery UHT i Czekolada do picia	str 20
Kremy budyniowe, mieszanki cukiernicze	str 22
Pieczywo Il Buon Gusto Italiano	str 26
Margaryny	str 30
Frytury i tłuszcze	str 34
OraSi	str 36
Polewy do lodów	str 38
Bazy lodowe płynne	str 40
Bazy lodowe w proszku	str 41
Frozen Opera	str 43
Pasty smakowe	str 44

UNIGRÀ - MASTER MARTINI



Master Martini

Master Martini jest marką produktów dla profesjonalistów, stworzoną przez firmę Unigrà SRL powstałą w 1972 r. Na przestrzeni lat, poprzez nieprzerwany rozwój, firma Master Martini osiągnęła pozycję lidera na rynku cukierniczo-piekarniczym zarówno we Włoszech jak i w wielu innych krajach na całym świecie. Stało się to możliwe dzięki ciągłemu, konsekwentnemu utrzymaniu wysokiej jakości całego cyklu produkcyjnego, poczynając od etapu zakupu surowców, poprzez produkcję, aż po dystrybucję produktów, wykorzystując do tego celu najnowsze badania, technologie i rozbudowaną sieć sprzedaży. Gama produktów oferowanych przez firmę Master Martini charakteryzuje się różnorodnością asortymentu, w którego skład wchodzi: margaryny, tłuszcze roślinne, czekolada, surogaty czekoladowe, kremy roślinne UHT, mieszanki stuprocentowe i koncentraty, bazy i pasty do lodów, oleje do smażenia, masy cukrowe i inne produkty dla cukiernictwa i piekarstwa. Wspomniane grupy asortymentowe, produkowane i oferowane w bogactwie form i rozmiarów opakowań, są w stanie zaspokoić różnorodne potrzeby klientów, w zależności od wielkości i rodzaju realizowanej przez nich produkcji. Są adresowane zarówno do odbiorców produkujących na skalę przemysłową jak i do zakładów rzemieślniczych.



Stała jakość, rozwiązanie dla profesjonalistów

Dystrybucja



Przemysł



Zakłady
Rzemieślnicze



Retail



Ho.Re.Ca



Lody

Innowacyjne
rozwiązania
dla przemysłu

Pełna oferta
produktów
cukierniczych,
piekarskich
i lodowych

Produkty dla
sieci detalicznej:
szeroka gama
napojów,
kremów
roślinnych
i margaryn

Wysoka jakość
produktów
dedykowanych
profesjonalistom
w sektorze
Horeca

Pełny
asortyment
wspierający
lodziarnie



Włoska firma, międzynarodowa wiedza

Obecna w 105 krajach na całym świecie
i reprezentowana przez 17 spółek zależnych.



8 filii w Europie: Polska , Hiszpania, Grecja, Rosja, Ukraina, Republika Czeska, Niemcy, Portugalia

3 filie w Ameryce Płd.: Brazylia, Chile, Peru

1 w Ameryce Płn.: USA

4 w Azji: Hong Kong, Shanghaj, Singapur, Tajwan

1 filia na Bliskim Wschodzie: Liban

Czekolady



Ariba Single Origin Dyski



Ariba Diamenty



Ariba Dyski



Kod Produktu	AQ49LZ/ AQ49ZA	AQ49HM / AQ49IK	AQ49FF / AQ49DH / AQ49DD / AQ49DL / AQ48AA
Opis	Czekolada deserowa z Ghany Watakao.	Czekolada Ariba deserowa, mleczna i biała w kształcie diamentów.	Czekolada Ariba deserowa, mleczna i biała w kształcie dysków.
Charakterystyka	Deserowa Watakao z zawartością kakao 70%.	Zastosowanie naturalnej wanilii. Deserowa z zawartością kakao 72%, mleczna 31%, biała 31%. Wysoka płynność.	Zastosowanie naturalnej wanilii. Deserowa z zawartością kakao do 72%, mleczna 32%, biała 31%. Wysoka płynność.
Zastosowanie	Praliny, kremy, musy, nadzienia, dekoracje.	Praliny, kremy, musy, nadzienia, dekoracje.	Praliny, kremy, musy, nadzienia, dekoracje.
Format	Karton 10 kg / Worek 5 kg	Karton 10 kg / Worek 5 kg / 1 kg	Karton 10 kg / Worek 5 kg / 1 kg



Master Martini

Ariba Tabliczki



AQ49CE / AQ49CD

Czekolada Ariba deserowa i mleczna w tabliczkach.

Zastosowanie naturalnej wanilii.

Deserowa z zawartością kakao min. 57%, mleczna min. 32%.

Wysoka płynność.

Praliny, kremy, musy, nadzienia, dekoracje.

Tabliczka 1 kg

Ariba Kropelki, Ariba Chunks



**AQ49GF / AQ49GP /
AQ49GR / AQ47PL /
AQ48RG**

Czekolada Ariba deserowa w kształcie kropelek i Ariba deserowa Chunks. W kształcie sześcienniej kostki format ok. 8x8x6mm.

Czekolada z naturalną wanilią. Zawartość kakao min. 46% i min. 39,1%. Kropelki dostępne w czterech wielkościach: 8500szt/kg, 10000szt/kg, 12000szt/kg, 30000szt/kg.

Dekoracje, nadzienia ciast, ciasteczek, wyrobów drożdżowych i do zapiekania.

**Karton 10 kg /
Worek 5 kg / 1 kg**

Ariba Scagliette, Vermicelli Posypka



**AQ48RO / AQ48RR /
AQ48RL**

Czekoladowa posypka Ariba glazurowana deserowa, mleczna i Vermicelli.

Czekolada z naturalną wanilią. Deserowa o zawartości kakao min. 48%, mleczna min. 29%. Vermicelli o zawartości kakao min. 43%. Glazurowana posypka odporna na zapiekanie.

Dekoracje.

Worek 1 kg

Ariba burro di cacao, Pasta di cacao



AR48AA / AQ47AA

Ariba masło kakaowe i masa kakaowa w kształcie dysków

Masło kakaowe o zawartości tłuszczów 100%. Masa kakaowa o zawartości kakao 100%.

Dekoracje, do zapiekania.

Worek 1 kg

Surogaty czekoladowe

Centramerica Dyski



AX49CE / AX49ME

Surogat czekoladowy deserowy i biały w kształcie dysków.

Wysoka jakość. Doskonała płynność, kruchość i połysk. Bez tłuszczów utwardzonych. Dostępne również bez tłuszczów palmowych

Dekoracje, polewy, dodatek do ciast, kremów, gansazy, "czekolada plastyczna".

Karton 10 kg / Worek 1 kg

Centramerica Dyski



**AX48LJ / AX48HN /
AX48HK / AX48HQ /
AX48HT**

Surogat czekoladowy w kształcie dysków o smaku: truskawkowym, pomarańczowym, cytrynowym, pistacjowym i o neutralnym smaku w kolorze niebieskim.

Wysoka jakość. Naturalne barwniki i aromaty. Doskonała płynność. Bez tłuszczów utwardzonych.

Dekoracje, polewy, dodatek do ciast, kremów, gansazy, "czekolada plastyczna".

Worek 1 kg

Caribe DOC Dyski



AX39FI / AX39AB

Surogat czekoladowy deserowy i biały w kształcie dysków.

Wyjątkowa kruchość i połysk.

Dekoracje, polewy, dodatek do ciast, kremów, gansazy.

Karton 20 kg

Caravella Dyski



AX49DF / AX49DA

Surogat czekoladowy deserowy i biały w kształcie dysków.

Wyjątkowy smak, elastyczność i połysk polewy.

Dekoracje, polewy, dodatek do ciast, kremów, gansazy.

Karton 10 kg



Master Martini

Caribe Dyski



AX39CT / AX43EI

Surogat czekoladowy deserowy i biały w kształcie dysków.

Wyjątkowa kruchość i połysk. Wysoka płynność.

Dekoracje, polewy, praliny, dodatek do kremów i ganaczy.

Karton 20 kg

Caravella Kropelki



AX49GP

Surogat czekoladowy deserowy w kształcie kropelek.

Kropelki 10.000 szt/kg. Odporne na zapiekanie o wyjątkowym smaku.

Dekoracje, dodatek do ciast drożdżowych, kruchych, biszkoptowo-tłuszczowych.

Karton 10 kg

Caravella Scaglette Posypka



**AX48SF / AX48SA /
AX48SL**

Surogat czekoladowy, posypka deserowa, mleczna i biała.

Wyjątkowa kruchość i połysk, odporna na zapiekanie, glazurowana.

Dekoracje na zimno i do zapiekania, dodatek do ciast.

Karton 16 kg / Worek 2 kg

Caribe Scaglette Posypka



**AX39FU / AX47XA /
AX43ED**

Surogat czekoladowy, posypka deserowa, mleczna i biała.

Glazurowane posypki o wyjątkowej kruchości.

Dekoracje na zimno i do zapiekania.

Karton 20 kg

Kremy czekoladowe



Caravella Crunch



Caravella Gran Frutta



Caravella Gran Nocciola



Kod Produktu	AX52GA / AX52GB / AX52GC / AX52GO	AX52GE / AX52GF / AX52GG	AX52CX / AX52CJ
Opis	Kremy z chrupiącymi dodatkami o smaku czekoladowym, orzechowym (orzech laskowy), pistacjowym i o smaku białej czekolady..	Kremy owocowe w trzech smakach: truskawkowym, pomarańczowym i cytrynowym.	Krem o smaku orzechowym (orzech laskowy).
Charakterystyka	Wysokiej jakości krem z chrupiącymi dodatkami, w kremie czekoladowym to prażone ziarna kakao, w orzechowych to rozdrobnione orzechy laskowe lub pistacjowe, w kremie białym kruche wafelki.	Wysokiej jakości krem o smaku owocowym.	Krem o gładkiej kremowej konsystencji o 12% zawartości orzecha laskowego, również bez tłuszczów palmowych
Zastosowanie	Do smarowania, nadzienia i wypełnień na zimno.	Do smarowania, nadzienia i wypełnień na zimno.	Do smarowania, nadzienia i wypełnień na zimno. Do aromatyzowania jako dodatek do ciast i kremów tłuszczowych, budyniowych i śmietanowych.
Format	Wiadro 5 kg	Wiadro 5 kg	Wiadro 13 kg / 5 kg



Master Martini

Caravella Gran Pistacchio



AX52DD

Krem o smaku pistacjowym.

Krem o gładkiej kremowej konsystencji, o 15% zawartości pistacji.

Do smarowania, nadzień i wypełnień na zimno.
Do aromatyzowania jako dodatek do ciast i kremów tłuszczowych, budyniowych i śmietanowych.

Wiadro 5 kg

Caravella Gran Caffè Latte e Nocciola



AX52DC / AX52FW

Krem o smaku mleczno-orzechowym, kawowym.

Krem o gładkiej kremowej konsystencji.

Do smarowania, nadzień i wypełnień na zimno.
Do aromatyzowania jako dodatek do ciast i kremów tłuszczowych, budyniowych i śmietanowych.

Wiadro 5 kg

Caravella Gran Ciocco Avorio



AX52DE

Krem o smaku „białej czekolady”.

Krem o gładkiej kremowej konsystencji o 10% zawartości białej czekolady.

Do smarowania, nadzień i wypełnień na zimno.
Do aromatyzowania jako dodatek do ciast i kremów tłuszczowych, budyniowych i śmietanowych.

Wiadro 5 kg

Caravella Gran Mora



AX44MO

Krem o smaku kakaowo-orzechowym.

Krem o gładkiej kremowej konsystencji o zawartości 26% kakao.

Do smarowania, nadzień i wypełnień na zimno.
Do aromatyzowania jako dodatek do ciast i kremów tłuszczowych, budyniowych i śmietanowych.

Wiadro 13 kg

Kremy czekoladowe

Caravella Cream



**AX52CN / AX44LF /
AX52CA / AX44LA /
AX52CC**

Krem o smaku kakaowym, orzechowym (orzech laskowy), o smaku "białej czekolady".

Krem o gładkiej kremowej konsystencji. Krem kakaowy o wysokiej zawartości kakao.

Do smarowania, nadzień i wypełnień na zimno.
Do aromatyzowania jako dodatek do ciast i kremów tłuszczowych, budyniowych i śmietanowych.

Wiadro 13 kg / 5 kg

Caravella Anteforno



AX52BC / AX52BN

Krem o smaku kakaowym i orzechowym (orzech laskowy).

Krem o gładkiej kremowej konsystencji, wyspecjalizowany do zapiekania. Nie traci objętości w trakcie wypiekania w cieście, również bez tłuszczów palmowych.

Do smarowania, nadzień i wypełnień. Do zapiekania w cieście francuskim, półfrancuskim, drożdżowym.

Wiadro 13 kg

Caravella Four Nocciola



AX52FO

Krem o smaku orzechowym (orzech laskowy).

Wysokiej jakości krem o gładkiej kremowej konsystencji.

Do smarowania, nadzień i wypełnień, na zimno i do zapiekania.

Wiadro 13 kg

Caravella Fluifour



AX52FC / AX52FG

Krem o smaku kakaowym i orzechowo-czekoladowym.

Wysokiej jakości krem o gładkiej kremowej konsystencji.

Do smarowania, nadzień i wypełnień, na zimno i do zapiekania.

Wiadro 13 kg



Master Martini

Bolero' Nocciola, Cacao



Caribe



Caribe PZ



Caravella Gran Ripieno



AX42HI / AX42HB

Krem o smaku orzechowym (orzech laskowy) i kakaowym.

Ekonomiczny krem o gładkiej i stabilnej konsystencji.

Do smarowania, nadzień i wypełnień, na zimno i do zapiekania.

Wiadro 20 kg

AX39CH / AX39CE

Krem o smaku kakaowym i orzechowym (orzech laskowy).

Krem o gładkiej kremowej konsystencji, również bez tłuszczów palmowych. Ekonomiczne opakowanie.

Do smarowania, nadzień i wypełnień, na zimno i do zapiekania.

Wiadro 20 kg

**AX42PJ / AX42PH /
AX42PX**

Kremy o smaku kakaowym, orzechowym (orzech laskowy) i o smaku "białej czekolady".

Krem o gładkiej kremowej konsystencji, wyspecjalizowany do zapiekania, również bez tłuszczów palmowych.

Do nadzień i wypełnień. Do zapiekania w ciastkach kruchych, babeczkach i muffinach.

Wiadro 20 kg

**AX44RM / AX44RQ /
AX44RL**

Ganasz kakaowy, orzech laskowy i ganasz „biała czekolada”.

Wysokiej jakości kremy wyspecjalizowane do ganasz i aromatyzowania.

Do nadziewania pralin, dodatek do ciast i kremów.

Wiadro 5 kg

Polewy, glasaże, masy cukrowe



Caravella Cover Cacao



Caravella Cover White



MIRALL



Kod Produktu	AX52CB	AX52CU	AF20EB / AF22EB / AF21EB / AF27EB / AF23EB / AF24EB / AF25EB / AF28EB / AF26EB
Opis	Polewa czekoladowa do bezpośredniego użycia.	Polewa biała do bezpośredniego użycia.	Błyszczące polewy, glasaże o smaku neutralnym, truskawkowym, cytrynowym, kiwi, o smaku czekolady deserowej i białej, o smaku karmelowym, pistacjowym i marakuja.
Charakterystyka	Polewa o idealnej strukturze i połysku.	Polewa o idealnej strukturze i połysku.	Polewy błyszczące. Efekt „lustro” pozostaje niezmienny zarówno w temperaturze dodatniej jak i ujemnej. Bez tłuszczów utwardzonych i glutenu.
Zastosowanie	Polewa do ciast, deserów i tortów.	Polewa do ciast, deserów i tortów.	Polewa do ciast, deserów, tortów.
Format	Wiadro 5 kg	Wiadro 5 kg	Wiadro 3 kg

Masa Cukrowa PASTE DI ZUCCHERO IRYS do obkładania



**AL01BC/ AL02BA/ AL04BA/ AL05BA/
AL06BA/ AL07BA/ AL08BC/ AL09BA/
AL10BA / AL11BA / AL20BA**

MASY CUKROWE DO OBKŁADANIA
dostępne w różnych kolorach.

Masy cukrowe do obkładania.
O delikatnym niezbyt słodkim smaku.
Bez tłuszczów utwardzonych, bez glutenu
oraz składników pochodzenia mlecznego.
Dostępne w kolorze: białym, brązowym,
żółtym, czerwonym, zielonym, różowym,
purpurowym, niebieskim, łososiowym,
czarnym. TOPIC z masłem kakaowym.

Dekoracje.

Blok 2kg / 1kg

Masa Cukrowa PASTE DI ZUCCHERO IRYS do modelowania



**AL01AC / AL02AA / AL04AA /
AL05AA / AL06AA / AL07AA /
AL08AC/ AL09AA / AL11AA**

MASY CUKROWE DO MODELOWANIA
dostępne w różnych kolorach.

Masy cukrowe do modelowania i dekoracji
w stylu angielskim Cake Design.
O delikatnym niezbyt słodkim smaku.
Bez tłuszczów utwardzonych, bez glutenu
oraz składników pochodzenia mlecznego.
Dostępne w kolorze: białym, żółtym,
czerwonym, zielonym, różowym, niebieskim,
purpurowym, łososiowym, czarnym.

Dekoracje.

Blok 2kg / 1kg

Masa Cukrowa PASTE DI ZUCCHERO IRYS uniwersalna



**AL31AA / AL32AA / AL33AA /
AL34AA /**

MASY CUKROWE UNIWERSALNE
do modelowania i obkładania.

Masy cukrowe uniwersalne.
O delikatnym niezbyt słodkim smaku.
Bez tłuszczów utwardzonych, bez glutenu
oraz składników pochodzenia mlecznego.
Dostępne w kolorze: żółtym, zielonym,
czerwonym, niebieskim.

Dekoracje.

Blok 1kg

Konfitury i dodatki cukiernicze



KONFITURY



Kod Produktu

**AE40AC / AE40AE /
AE40AD / AE40AF /
AE40AB / AE40AA**

Opis

Konfitury termostabilne.

Charakterystyka

Konfitury termostabilne o doskonałym aromacie i smaku: pomarańczowym, wiśniowym, morelowym, jagodowym, malinowym oraz smak czereśni.

Zastosowanie

Do nadziewania, przekładania, dekorowania przed i po wypieku.

Format

Wiaderko 3 kg

ŻELE DEKORACYJNE



**AE40NC / AE40GN /
AE40ND**

Żele dekoracyjne
na ciepło i zimno.

Doskonałe żele dekoracyjne do stosowania na ciepło i zimno o neutralnym kolorze i smaku oraz o smaku morelowym.

Żelowanie i dekorowanie ciast, ciasteczek, deserów.

Wiadro 12,5kg / 6kg

CZEREŚNIE MARASCHINO



AE42MG

Czerwone czereśnie
koktajlowe z ogonkiem.

Wyselekcjonowane pod względem wielkości i kształtu dorodne czereśnie koktajlowe z ogonkiem w zalewie o smaku migdałowego likieru Maraschino, średnica 18/20mm.

Dekoracje, do zastosowania również w gastronomii.

**Karton 7,6 kg /
Słoik 1,9 kg**

JUMBO CHERRY ROSSE



AE42PA

Kandyzowane czerwone
czereśnie.

Wyselekcjonowane
pod względem
wielkości i kształtu
dorodne czereśnie
kandyzowane w syropie,
średnica 20/22mm.

Dekoracje,
do zastosowania
również w gastronomii.

Wiadro 5 kg

GRANELLA DI ZUCCHERO



AE42ZG

Cukier granulowany.

Dekoracyjny cukier
granulowany,
termostabilny.

Dekoracje na zimno
i do zapiekania.

Karton 10 kg

MASTER SHINE



AV25CB / AV25AB

Nabłyszczacz
do pieczywa.

Wysokiej jakości
nabłyszczacz w płynie.

Do ciast drożdżowych,
francuskich, croissant
i pieczywa.

**BiB 10 lt, Tetra brik 1
l UHT**

ORZECY LASKOWE LE TOSTE



**AY10L / AY10AA /
AY10AC**

Prażony orzech laskowy
Le Toste.

Kalibrowany orzech
laskowy o średnicy
11-13mm, dostępny
również jako granulat
1-3mm.

Dekoracje ciast,
deserów, lodów,
do zastosowania
w gastronomii.

Karton 1 kg

Ariba Kakao Amaro



AR48WA

Kakao w proszku
alkalizowane.

Zawartość masła
kakaowego 22/24%.

Dekoracje, dodatek
do kremów, ciast,
musów, lodów.

Torba 1 kg

Kremy roślinne UHT



Decor Up



AV10TB

Krem roślinny z dodatkiem cukru o delikatnym aromacie wanilii 27% tłuszczu.

Idealny do ubijania. Wyjątkowy wzrost objętości kremu - 3,5 krotnie. Stabilny o kremowej konsystencji.

Do dekoracji, nadzień jako dodatek do deserów i lodów.

Tetra brik 1 L UHT

Decor Up Cioccolato



AV12AE

Krem roślinny o smaku czekoladowym.

Idealny do ubijania. Wyjątkowy wzrost objętości kremu - 3krotnie. Stabilny o kremowej konsystencji.

Do dekoracji, nadzień jako dodatek do deserów i lodów.

Tetra brik 1 L UHT

Decor Uip



AV14AB / AV10CL

Krem roślinny z dodatkiem cukru 23% tłuszczu.

Wydajny ekonomiczny krem, odporny na wysokie temperatury.

Do dekoracji, przekładania tortów, ciast i deserów lodowych.

Tetra brik BIB 10 L / 1 L UHT

Kod Produktu

Opis

Charakterystyka

Zastosowanie

Format



Master Martini

Monna Lisa Deluxe



AV51AC

Profesjonalny krem
cukierniczy
24% tłuszczu.

Śnieżnobiały, puszysty,
gładki i elastyczny krem.
Kilkakrotnie powiększa
swoją objętość po ubiciu.

Zastosowanie do białych
dekoracji tortów i ciast.

Tetra brik 1 L
UHT

Master Gourmet



AV20TA

Krem roślinny
bez cukru 25% tłuszczu.

Profesjonalny krem
roślinny bez cukru.

Uniwersalny krem
do nadziewania,
do zastosowania na słodko
i sło.

Tetra brik 1 L
UHT

Master Gourmet Gold



AV23AB

Krem roślinny z domieszką
śmietany zwierzęcej do
gotowania 34% tłuszczu.

Wysoka wydajność,
doskonała kremowa
konsystencja.

Zastosowanie w kuchni
i cukiernictwie. Idealny jako
dodatek do musów, ciast
i deserów.

Tetra brik 1 L
UHT

Maxime Cuisine



AV24AA

Krem roślinny
do gotowania 16%
tłuszczu.

Krem na bazie tłuszczów
roślinnych nieutwardzonych.
Duża odporność na wysokie
temperatury podczas
gotowania.

Idealny do
sosów i zup.

Tetra brik 1 L
UHT

Desery UHT i Czekolada do picia



Golden Dessert Panna Cotta



Golden Dessert Mascarpone



Golden Dessert Crema Catalana



Kod Produktu

AV40AA

AV40AE

AV40AD

Opis

Deser Panna Cotta.

Deser Mascarpone.

Deser Catalana -
krem Brûlée.

Charakterystyka

Deser do przygotowania
Panna Cotta.
Bez tłuszczów utwardzonych.

Deser na bazie serka
mascarpone do przygotowa-
nia deseru Tiramisu. Bez
tłuszczów utwardzonych.

Deser krem kataloński do
przygotowania tradycyjnego
hiszpańskiego deseru Krem
Brûlée. Bez tłuszczów
utwardzonych.

Zastosowanie

Deser gotowy
do użycia. W trzech
prostych krokach.

Deser gotowy
do użycia. W trzech
prostych krokach.

Deser gotowy
do użycia. W trzech
prostych krokach.

Format

Tetra brik 1 L
UHT

Tetra brik 1 L
UHT

Tetra brik 1 L
UHT

Golden Dessert Karmelowy



AV40AB

Deser Karmelowy.

Bez tłuszczów utwardzonych.

Deser gotowy do użycia. W trzech prostych krokach.

**Tetra brik 1 L
UHT**

Golden Dessert Czekoladowy



AV40AC

Deser Czekoladowy.

Bez tłuszczów utwardzonych.

Deser gotowy do użycia. W trzech prostych krokach.

**Tetra brik 1 L
UHT**

Golden Cioc



AV31AB

Gęsty napój kakaowy.

Gęsta kremowa konsystencja, gotowy do spożycia na zimno lub po podgrzaniu. Zawiera 25% kakao.

Napój gotowy do użycia. W trzech prostych krokach.

**Tetra brik 1 L
UHT**



Kremy budyniowe, mieszanki cukiernicze



FIORFIORE ROYAL



AM50CA / AM50BA

Krem budyniowy
FiorFiore Royal.

Najwyższej jakości krem
budyniowy w proszku
o waniliowym smaku
i aromacie.

Do ciast francuskich,
połfrancuskich,
drożdżowych,
smażonych i ucieranych.
Do zapiekania i na zimno.
Polecany do ciast
deserowych.

Worek 25 kg / 10 kg

FIORFIORE COMPLETO CACAO



AM40CD

Ciasto czekoladowe.

Intensywnie czekoladowe
ciasto biszkoptowo-
tłuszczowe. Wchłanianie
części płynnych 1:1.
Mieszanka 100%.

Do wypieku ciast
biszkoptowo-tłuszczowych,
rantów.

Worek 10 kg

FIORFIORE LAGLASSA



AM30CQ

Mieszanka cukiernicza
o smaku marcepanowym.

Wysokiej jakości mieszanka
cukiernicza
o smaku marcepanowym.
Mieszanka 100%.

Do wypieku ciasteczek,
płatów,
do nadziei, glazury na ciasta
panettone, Colomba.

Worek 10 kg

Kod Produktu

Opis

Charakterystyka

Zastosowanie

Format



Master Martini

FIORFIORE CAMARGO



AM30DP

Mieszanka cukiernicza biszkopt.

Wysokiej jakości mieszanka cukiernicza.
Wchłanianie części płynnych 1:1.
Mieszanka 100%.

Do wypieku ciast biszkoptowych,
biszkoptowo-tłuszczowych, blatów.

Worek 10 kg

FIORFIORE SFOGLIA



AM30CS

Mieszanka cukiernicza
puff pastry.

Wysokiej jakości mieszanka cukiernicza.
Puff pastry.
Mieszanka 100%.

Do wypieku
ciast francuskich.

Worek 10 kg



Kremy budyniowe, mieszanki cukiernicze

FIORFIORE MASTER LIEVI-VIT



AM30DO

Mieszanka cukiernicza – ciasta drożdżowe.

Wysokiej jakości mieszanka cukiernicza.
Mieszanka 100%.

Do wypieku ciast drożdżowych,
babka PANETTONE, pączków,
Pandoro, croissants.

Worek 10 kg

FIORFIORE PARADISO



AM30CH

Mieszanka cukiernicza.
„RAJSKA BABKA”.

Wysokiej jakości mieszanka cukiernicza.
Mieszanka 100%.

Do wypieku tradycyjnej babki
biszkoptowo-tłuszczowej
(babka piaskowa).

Worek 10 kg

FIORFIORE CROISSANT & BRIOCHE



AM30CC

Mieszanka cukiernicza.

Wysokiej jakości mieszanka cukiernicza.
Mieszanka 100%.

Do wypieku ciast francuskich
i półfrancuskich, croissants,
rogalików półfrancuskich.

Worek 10 kg



Master Martini

FIORFIORE MULTI-CAKE



AM30LS

Mieszanka cukiernicza.

Wysokiej jakości mieszanka
cukiernicza.
Mieszanka 100%.

Do wypieku ciast
biszkoptowo-tłuszczowych.

Worek 10 kg

FIORFIORE CHEESE CAKE



AM30CD

Mieszanka cukiernicza.

Wysokiej jakości mieszanka
cukiernicza. Dedykowana
do mas serowych.

Dodatek do masy serowej.

Worek 10 kg

FIORFIORE PAN DI SPAGNA



AM30CE

Mieszanka cukiernicza.

Wysokiej jakości mieszanka
cukiernicza.
Mieszanka 100%.

Ranty biszkoptowe,
rolady biszkoptowe.

Worek 10 kg



Pieczywo Il Buon Gusto Italiano



FIORFIORE FOCCACIA



AM20QD

Mieszanaka
do wypieku tradycyjnej
włoskiej foccacia.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszanaka 100%.

Do wypieku foccacia.

Worek 15 kg

FIORFIORE PAN CASALE



AM25TA

Mieszanaka
do wypieku tradycyjnego
ciemnego włoskiego chleba
wielozziarnistego

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszanaka 100%.

Do wypieku ciemnego
wielozziarnistego chleba.

Worek 15 kg

FIORFIORE MONTANO



AM25TB

Mieszanaka do wypieku
tradycyjnego włoskiego
chleba z 40% zawartością
mąki żytniej, ze słodową
mąką jęczmienną.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszanaka 100%.

Do wypieku ciemnego
chleba.

Worek 15 kg

Kod Produktu

Opis

Charakterystyka

Zastosowanie

Format

FIORFIORE PUGLIESE



AM25TC

Mieszkanka do wypieku tradycyjnego włoskiego chleba z semoliny, z pszenicy durum.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszkanka 100%.

Do wypieku chleba z semoliną.

Worek 15 kg

FIORFIORE MULTICREALI



AM25TD

Mieszkanka do wypieku tradycyjnego włoskiego chleba z zakwasem żytnim, 90% zbóż i różnych ziaren.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszkanka 100%.

Do wypieku chleba z ziarnami, polecany do wypieku focaccia.

Worek 15 kg

FIORFIORE ROSETTA



AM25TF

Mieszkanka do wypieku tradycyjnego włoskiego chleba pszennego z otrębami kukurydzianymi i owsianymi.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszkanka 100%.

Do wypieku delikatnego chleba, idealna do bułeczek i paluchów typu grassini.

Worek 15 kg

FIORFIORE PIZZA



AM25TI

Mieszkanka do wypieku tradycyjnej włoskiej pizzy.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszkanka 100%.

Do wypieku pizzy.

Worek 15 kg

Pieczywo Il Buon Gusto Italiano

FIORFIORE DOLOMITI



AM25TJ

Mieszanaka do wypieku tradycyjnego włoskiego chleba pełnoziarnistego z z maki pszennej, żytniej z ziarnami słonecznika i lnu.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszanaka 100%.

Do wypieku ciemnego pełnoziarnistego chleba.

Worek 15 kg

FIORFIORE COLOMBO



AM25TK

Mieszanaka do wypieku tradycyjnego włoskiego chleba pełnoziarnistego z pszenicy z nasionami chia, quinoa biała i czerwona i ze słonecznikiem.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszanaka 100%.

Do wypieku chleba pełnoziarnistego.

Worek 15 kg

FIORFIORE ROMANO



AM25TL

Mieszanaka do wypieku tradycyjnego włoskiego chleba z pełnoziarnistą mąką orkiszową.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszanaka 100%.

Do wypieku chleba orkiszowego.

Worek 15 kg

FIORFIORE CIABATTA



AM25TM

Mieszanaka do wypieku tradycyjnej włoskiej ciabaty.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszanaka 100%.

Do wypieku chleba, idealna do pieczywa typu ciabata.

Worek 15 kg



Master Martini

FIORFIORE BOCCONCINO



AM25TN

Mieszanaka do wypieku tradycyjnego włoskiego chleba z owsa i jęczmienia.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszanaka 100%.

Do wypieku delikatnego chleba, idealny do panini.

Worek 15 kg

FIORFIORE FIOCCORISO



AM25TO

Mieszanaka do wypieku tradycyjnego włoskiego chleba z mąki owsianej i ryżu.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszanaka 100%.

Do wypieku delikatnego chleba owsiano-ryżowego.

Worek 15 kg

FIORFIORE CURCUMINO



AM25TP

Mieszanaka do wypieku tradycyjnego włoskiego chleba z kurkumą.

Wysokiej jakości składniki.
Czysta etykieta.
Mieszanaka 100%.

Do wypieku chleba z kurkumą.

Worek 15 kg

FIORFIORE ACTA-VIS



AE45CC

Dodatek do wypieków 4%.

Wysokiej jakości składniki.

Dodatek piekarski do wypieków pieczywa pszennego, pszenno-żytniego i żytniego.

Worek 1 kg

Margaryny



Melange Plus



Maxime



Gioia



Kod Produktu

AS5ABF/ AS4ABC

AG5ABT / AS5ABU

AG1GAB / AG1FAB

Opis

Margaryna 80% z dodatkiem masła do 20%.
puff pastry / CRS.

Margaryna 80%
puff pastry / CRS.

Uniwersalna margaryna
cukiernicza 80%.

Charakterystyka

Margaryna z dodatkiem masła. Melange Gold Plus HB i Melange Plus CRS. Płaski format, każdy plaster pakowany oddzielnie.

Margaryna puff pastry.
Margaryna Maxime SF/CRS i Maxime Melange.
Bez tłuszczów utwardzonych.

Margaryna
o charakterystyce masła.

Zastosowanie

Ciasta francuskie i półfrancuskie, croissant, rogaliki na słodko i słono.

Ciasta francuskie i półfrancuskie, croissant, rogaliki na słodko i słono.

Idealna do kremów, ciast maślanych, biszkoptowo tłuszczowych.

Format

Karton 10 kg
plastry kg 2 x 5

Karton 10 kg
plastry kg 2 x 5

Karton 20 kg
Wiadro 10 kg

Gioia GOLD



AG3BBB

Margaryna cukiernicza 80%.

Margaryna o charakterystyce masła.

Polecana do wypieku masłanych ciastek kruchych oraz ciast francuskich.

**Karton 20 kg
blok kg 2,5 x 8**

Martini Plus



AG4AAN/ AG5ABH

Margaryna 80% i min.76% puff pastry / CRS.

Margaryna Martini Plus CRS i Martini Plus SF76. Margaryna puff pastry, idealna harmonia jakości i opłacalności.

Ciasta francuskie i półfrancuskie, croissant, rogaliki na słodko i słono.

**Karton 10 kg
plastry kg 2 x 5**

Martini Plus Regular



AG5ACD

Margaryna min 76% puff pastry.

Wysoka jakość w dobrej cenie. Płaski format, każdy plaster pakowany osobno.

Ciasta francuskie i półfrancuskie, croissant, rogaliki na słodko i słono.

**Karton 10 kg
plastry kg 2 x 5**

Martini Gateaux White



AG1BCC

Margaryna cukiernicza 80%.

Wysoka jakość w dobrej cenie. Margaryna biała w kostce.

Polecana do delikatnych kremów.

**Karton 20 kg
blok kg 2,5 x 8**

Margaryny

Master Export Plus



AG4ABE

Margaryna 80%
puff pastry / CRS.

Wysoka jakość w dobrej
cenie. Płaski format, każdy
plaster pakowany osobno.

Ciasta francuskie
i półfrancuskie, croissant,
rogaliki na słodko i słono.

**Karton 10 kg
plastry kg 2 x 5**

Master Export Adria



AG5EAL

Margaryna min 76%
puff pastry.

Wysoka jakość w dobrej
cenie. Płaski format,
pokrojona.

Ciasta francuskie
i półfrancuskie, croissant,
rogaliki na słodko i słono.

**Karton 20 kg
plastry kg 1 x 20**

Master Export Platte



AG5EAN

Margaryna 70%
puff pastry.

Wysoka jakość w dobrej
cenie. Płaski format,
pokrojona.

Ciasta francuskie
i półfrancuskie, croissant,
rogaliki na słodko i słono.

**Karton 20 kg
plastry kg 1 x 20**

Master Export Cream



AG1GAE

Margaryna cukiernicza
uniwersalna 82%.

Wysokiej jakości margaryna
w dobrej cenie.

Kremy, ciasta kruche
pienione i wyciskane,
każde ciasto z dodatkiem
tłuszczów.

Karton 20 kg



Master Martini

Plaia HO/SA



AG56RO

Margaryna 80%
puff pastry / CRS.

Margaryna puff pastry,
o płaskim formacie,
pokrojona. Bez tłuszczów
utwardzonych.

Ciasta francuskie
i półfrancuskie, croissant.

**Karton 20 kg
plastry kg 1 x 20**

Romea Adria Creme



AG60CR

Margaryna uniwersalna 76%.

Margaryna z dodatkiem
smalcu.

Ciasta kruche, biszkoptowo-
tłuszczowe, drożdżowe.

Karton 20 kg

Margaryna MAR A TRE VC



AG54FB

Uniwersalna Margaryna 96%.

Tłuszcz margarynizowany.
Bez tłuszczów utwardzonych.

Do wypieku ciast kruchych,
ciastek karbowanych,
kremów tłuszczowych.

Karton 25 kg



Frytury i tłuszcze



Premium Frit



Master Express Alto Oleico



Friggitutto



Master Frit



Kod Produktu	AH10DC	AC20NL / AC20NM	AH10DD / AH20FB	AH10EC
Opis	Mieszanka olejów palmowego i słonecznikowego.	Frytura z pestek słonecznika wysokooleinowa.	Frytura palmowa podwójnie frakcjonowana.	Frytura palmowa pojedynczo frakcjonowana.
Charakterystyka	Wysokiej jakości płynna mieszanka słonecznikowo-palmowa do smażenia. Punkt dymienia 230°C. Wyjątkowa trwałość. Gwarancja chrupkości i lekkości smażonego produktu.	Wysokiej jakości płynny olej słonecznikowy z pestek słonecznika, bogaty w tłuszcze nienasycone, bez dodatków chemicznych. Punkt dymienia 230°C. Wysoka stabilność w temperaturach smażenia. Gwarancja chrupkości, niskie wchłanianie w smażony produkt.	Półpłynny olej palmowy rafinowany o wyjątkowo niskim wchłanianiu w smażony produkt. Punkt dymienia 230°C.	Półpłynny, bezwonny olej palmowy rafinowany. Doskonały smak smażonych produktów. Punkt dymienia 220°C.
Zastosowanie	Smażenie wyrobów słodkich i słonych.	Smażenie wyrobów słodkich i słonych.	Smażenie wyrobów słodkich i słonych.	Smażenie wyrobów słodkich i słonych.
Format	Kanister 10 L	Puszka 25 L / Kanister 10 L	Puszka 25 L / 10 L BIB 20 L / 10 L	Puszka 25 L



Master Martini

Fritto



FRIT



Smalec Rafinowany



Olio Cocco Raffinato



Olej palmowy rafinowany



AC04HP

Frytura palmowa rafinowana.

Idealny olej dla uzyskania wysokiej jakości smażonych produktów. Punkt dymienia 220° C.

Idealny olej dla uzyskania wysokiej jakości smażonych produktów.

Puszka 25 L (22,7 kg)

AC04FO

Olej palmowy rafinowany w bloku.

Stały tłuszcz palmowy w blokach. Doskonały dla zakładów o małej powierzchni magazynowej. Punkt dymienia 200° C.

Smażenie wyrobów słodkich i słonych.

Karton 20 kg
Blok kg 2,5 x 8

AC01IT

Smalec rafinowany.

Bezwonny.

Doskonały do smażenia oraz jako dodatek do potraw.

Karton 25 kg /
kubek 0,5 kg

AC03EB

Uniwersalny tłuszcz kokosowy rafinowany.

Bezwonny.

Doskonały do smażenia. Zastosowanie w cukiernictwie i gastronomii.

Blok 25 kg/
kubek 0,5 kg

AC04EB

Uniwersalny olej palmowy rafinowany.

Stały tłuszcz palmowy. Punkt dymienia 215° C.

Doskonały do smażenia, polecany jako dodatek do ciast i kremów.

Karton 25 kg Blok



Kod Produktu

Opis

Charakterystyka

Zastosowanie

Format

OraSì

Napój Sojowy i Napój
Sojowy bez cukru



AV80EA / AV80DB

Napój sojowy i Napój
sojowy bez cukru.

Bez GMO, 100% naturalny,
bez laktozy, bez glutenu, bez
składników pochodzenia
mlecznego, 100% produkt
włoski, źródło wapnia
i witamin D i B12.

Doskonały produkt
dla wegan.
Idealny do Cappuccino.

Tetra brik 1 L / 0,2 L
UHT

OraSì

Napój Sojowy
Waniliowy i Cacao



AV80AL / AV82AC

Napój sojowy o smaku
waniliowym i smaku kakao.

Bez GMO, 100% naturalny,
bez laktozy, bez glutenu, bez
składników pochodzenia
mlecznego, 100% produkt
włoski, źródło wapnia
i witamin D, B2 i B12.

Doskonały produkt
dla wegan.
Idealny do Latte macchiato.

Tetra brik 1 L / 0,2 L
UHT

OraSì

Napój Orzech Włoski
i Laskowy



AV84NC / AV84AC

Napój orzechowy
(orzech włoski,
orzech laskowy).

100% naturalny, bez laktozy,
bez glutenu, bez składników
pochodzenia mlecznego,
100% produkt włoski,
z zawartością wapnia,
wzbogacony o witaminę E,
B2, D i B12. Zawiera
Omega 3 i Omega 6.

Doskonały produkt
dla wegan.

Tetra brik 1L
UHT



Master Martini

OraSi

Napój Ryżowy
Napój Gryczany



AV81EA / AV86BA

Napój ryżowy i ryżowy
z gryką.

100% naturalny, bez laktozy,
bez glutenu, bez składników
pochodzenia mlecznego,
100% produkt włoski, źródło
wapnia i witamin D i B12.

Doskonały produkt
dla wegan.
Idealny do Frappe.

Tetra brik 1 L / 0,2 L
UHT

OraSi

Napój Migdałowy
Napój Kasztanowy



AV83AC/ AV86AA

Napój migdałowy, Napój
kasztanowy.

100% naturalny, bez laktozy,
bez glutenu, bez składników
pochodzenia mlecznego,
100% produkt włoski,
z zawartością wapnia,
wzbogacony o witaminę E, D,
B2 i B12, źródło magnezu
i potasu.

Doskonały produkt
dla wegan.
Idealny do smoothies.

Tetra brik 1L
UHT

OraSi ORGANIC

Napój BIO
Migdałowy i Owsiany



AV83BI / AV87BI

Napój migdałowy
i owsiany BIO.

100% naturalny, certyfikowany
produkt ekologiczny,
bez laktozy, bez glutenu,
bez cukru.

Doskonały produkt
dla wegan.

1 L Tetra Edge

OraSi Barista



AV88AA / AV88CA /
AV88BA / AV88DA

Napój do kawy: sojowy,
kokosowy,
migdałowy, owsiany

100% naturalne,
bez laktozy,
włoska soja bez GMO,
idealne spienianie.

Doskonały produkt
dla wegan,
polecany do kawy.

Tetra brik 1L
UHT

Polewy do lodów



Brunella Crok



**AX43MQ / AX43ML / AX43MM /
AX43MP / AX43MX / AX43MY**

Kremy Brunella z kruchymi dodatkami: mocno wytrawna czekolada deserowa z herbatnikami kakaowymi, karmel z ciasteczkami korzennymi, czekoladowo-orzechowa z ciasteczkiem kakaowym, orzechowa z ciasteczkiem waniliowym, pistacjowa z siekanymi kawałkami pistacji, mleczna czekolada z chrupiącym prażonym ryżem, czekoladowa z kakaowymi ciasteczkami.

Znakomite w smaku kremy o miękkiej konsystencji zachowujące idealną elastyczną strukturę w niskich temperaturach, gotowe do użycia jako polewy do lodów. Stworzone z surowców najwyższej jakości.

Dekoracja płaskich kuwet lodowych, do przekładania - jako variegato, do oblewania lodów tradycyjnych.

Wiadro 5 kg

Brunella wykwintna



**AX43MN / AX43ME / AX43MD /
AX43MI**

Krem Brunella o wykwintnym smaku karmelowym, mleczno-orzechowym, pistacjowym, mleczno-kakaowym.

Znakomite w smaku kremy o miękkiej konsystencji zachowujące idealną elastyczną strukturę w niskich temperaturach, gotowe do użycia jako polewy do lodów. Stworzone z surowców najwyższej jakości.

Dekoracja płaskich kuwet lodowych, do przekładania - jako variegato, do oblewania lodów tradycyjnych.

Wiadro 5 kg

Brunella Owocowa



AX43MH

Krem Brunella o smaku cytrynowym.

Znakomite w smaku kremy o miękkiej konsystencji zachowujące idealną elastyczną strukturę w niskich temperaturach, gotowe do użycia jako polewy do lodów. Stworzone z surowców najwyższej jakości.

Dekoracja płaskich kuwet lodowych, do przekładania - jako variegato, do oblewania lodów tradycyjnych.

Wiadro 5 kg

Brunella Stracciatella



**AX43AF / AX43AG / AX43AH AX43HD /
AX43HE / AX43HF / AX43AQ/ AX43BO**

Zastygające polewy do lodów Martini Linea Gelati Stracciatella o smaku "deserowej czekolady", „deserowej i mlecznej czekolady” o mocno wytrawnym smaku czekolady oraz intensywnym smaku "białej czekolady", oraz owocowe: truskawka, cytryna i pistacja.

Znakomite w smaku kremy o miękkiej konsystencji zachowujące idealną elastyczną strukturę w niskich temperaturach, gotowe do użycia jako polewy do lodów. Stworzone z surowców najwyższej jakości.

Polecane jako polewa do lodów, dekoracja w płaskich kuwetach, do oblewania lodów tradycyjnych i do „zamaczania”.

Wiadro 3 kg / 5 kg

Brunella Klasyczna



**AX43MB / AX43MG / AX43MA /
AX43MC**

Krem Brunella o smaku czekolady deserowej i białej, orzechowa i gianduja.

Znakomite w smaku kremy o miękkiej konsystencji zachowujące idealną elastyczną strukturę w niskich temperaturach, gotowe do użycia jako polewy do lodów. Stworzone z surowców najwyższej jakości.

Dekoracje płaskich kuwet lodowych, do przekładania - jako variegato, do oblewania lodów tradycyjnych.

Wiadro 5 kg

Topping sosy do lodów



**AE37TA / AE37TC / AE37TE /
AE37TD / AE37TB**

Sosy do lodów o smaku kakao, karmelu, wiśni, truskawki, owoców lasu.

Gęsty sos z dodatkiem puree z owoców do 37% i 9% kakao.

Dekoracje lodów i deserów.

Butelka 1 lt

Bazy lodowe płynne



Baza Lodowa Czekoladowa



Baza Lodowa Waniliowa



Baza Lodowa Soft



Sorb'olé



Kod Produktu	AV34AC	AV34AF	AV34DT	AV30KC / AV30KD
Opis	Czekoladowa i ekstra deserowa płynna baza do lodów.	Waniliowa płynna baza lodowa.	Bazy lodowe płynne o smaku jogurtowym.	Baza do przygotowania granity. Smak kawowy i cytrynowy.
Charakterystyka	Bez tłuszczów utwardzonych, konserwantów i glutenu.	Bez tłuszczów utwardzonych, konserwantów i glutenu.	Bez tłuszczów utwardzonych, bez glutenu.	Produkt gotowy do użycia w urządzeniach typu "granitor".
Zastosowanie	Baza lodowa do bezpośredniego użycia. Lody tradycyjne oraz typu "soft".	Baza lodowa do bezpośredniego użycia. Lody tradycyjne oraz typu "soft".	Baza lodowa do bezpośredniego użycia. Lody typu "soft".	Napój do serwowania w restauracjach, barach kawowych, hotelach i wielu innych.
Format	Tetra brik 1 L/ 5 L UHT	Tetra brik 1 L/ 5 L UHT	BIB 5 L UHT	Tetra brik 1 L UHT

Bazy lodowe w proszku



Baza Lodowa lodowa Neutralna



**AR70AA / AI70XA /
AI70AA**

Baza lodowa
w proszku Neutro.

Doskonale zbilansowana
mieszanka, bez emulgatorów,
bez glutenu, z mąką chleba
świętojańskiego.

Baza do przygotowania lodów
tradycyjnych oraz typu „soft”.

Worek 0,8 kg/ 1 kg/ 2 kg

Baza Lodowa Śmietankowa, Jogurtowa



**AI70XI, AI70XZ, AI70XV,
AI70XO, AI70XK, AI70YF,
AI70XX, AI70XY**

Śmietankowa baza lodowa
w proszku Nature, Biancolatte,
Superlatte oraz jogurtowa
Yogurt

Doskonale zbilansowana
mieszanka, bez
tłuszczów utwardzonych,
bez glutenu.

Baza do przygotowania lodów
tradycyjnych oraz typu „soft”.

Worek 1 kg/ 2 kg

Baza Lodowa Czekoladowa



**AI70XF, AI70YJ, AI70YK,
AI70XT, AI70XS, AI70AR**

Czekoladowa baza
lodowa w proszku Aymara.

Doskonale zbilansowana
mieszanka, z wysoką
zawartością kakao,
bez glutenu.

Baza do przygotowania lodów
tradycyjnych oraz typu „soft”.

**Worek 1,9 kg/ 1,8 kg/
1,6 kg**

Baza Lodowa dla Wegan



AI70AH

Baza w proszku
SUPERVEG

Doskonale zbilansowana baza
z masłem kakaowym i mąką
ryżową.

baza do przygotowania lodów
tradycyjnych oraz typu "soft"
idealna
dla wegan.

Worek 2 kg

Bazy lodowe w proszku



Baza Lodowa Kompletna



Baza Lodowa Owocowa



Baza Lodowa Centrifugati



FruttUp!



**AI70AP / AI70XH /
AI70AG**

Bazy Bianca Zero bez cukru, Tutto risotta o smaku twarozku, Caramello al Burro Salato o smaku słonego karmelu.

Kompletna baza do przygotowania lodów, bez glutenu i tłuszczów uwodornionych.

Baza do przygotowania lodów tradycyjnych oraz typu „soft”.

**Karton 0,8 kg/ 1,2 kg/
1,25kg**

AI70XJ/ AI70YC / AI70YR

Baza owocowa w proszku Frutta i Limone.

Doskonale zbilansowana mieszanka, bez mleka i jego produktów pochodnych, bez glutenu.

Baza do przygotowania lodów tradycyjnych, idealna do sorbetów.

Worek 1 kg / 2 kg

AI70AO / AI70AQ

Naturalna baza w proszku Detox (mix witamin jabłko, ananas, koper włoski, imbir), Energy (mix witamin arbuz, mango, bazylia, limonka)

Kompletna baza do przygotowania orzeźwiających lodów z dodatkiem owoców liofilizowanych, bez emulgatorów, bez tłuszczów, bez mleka.

Idealna baza do sorbetów, granity, smoothie

Worek 1,25 kg

**AI70FI / AI70FK / AI70FG / AI70FD /
AI70FL / AI70FC / AI70FH / AI70FN /
AI70FM / AI70FF / AI70FB / AI70FJ /
AI70FE / AI70FA / AI70FP / AI70FO**

FruttUp! naturalne produkty w proszku o smaku cytryny, truskawki, ananasa, arbuza, mango, brzoskwini, melona, owoców leśnych, jabłko, grejpfruta, babana, limonki, maracui, kokosu, czerwonych winogron i malin.

Kompletna baza do przygotowania owocowych lodów z dodatkiem owoców liofilizowanych, bez emulgatorów, bez tłuszczów, bez mleka i jego produktów pochodnych.

Idealna baza do sorbetów, granity, smoothie.

Worek 1,35kg / 1,25kg

Bazy Frozen Opera



**AI70XM / AI70AM /
AI70XL**

Bazy Semifreddo, Pannatex
i Tutto Mousse.

Doskonale zbilansowane
mieszanki bez glutenu
i tłuszczów uwodornionych.

Bazy do przygotowania
deserów typu „semifreddo”,
kremów, musów, baza do
przygotowania puszystych
„ciepłych” lodów.

Worek 2 kg

Pasty owocowe



**AJ12AB / AJ12AC /
AJ12AD / AJ12AA**

Pasty smakowe owocowe.

Naturalne pasty owocowe
o smaku o truskawki,
pomarańczy, mandarynki
i cytryny, bez emulgatorów,
bez glutenu, bez mleka.

Dodatek smakowy
w lodziarstwie.

Wiadro 1,5 kg

Glasaze błyszczące



**BF20AA / BF22AA /
BF21AA / BF26AA /
BF23AA / BF24AA**

Polewy do stosowania
w dodatnich i ujemnych
temperaturach.

Wysokiej jakości błyszczące
polewy o smaku neutralnym,
truskawkowym, cytryno-
wym, pistacjowym, o smaku
czekolady deserowej i białej.
Bez glutenu, bez tłuszczów
uwodornionych.

Do zastosowania
w cukiernictwie, lodziarstwie
i gastronomii.

Wiadro 5 kg





PASTY Diamante Pistacjowe i Orzechowe



**AY00CE / AY00CA / AY00CB / AY50BC /
AY50BD / AE37PC**

Pasty smakowe z pistacji,
orzecha laskowego i włoskiego.

Pasta pistacjowa z pistacji pochodzącej
z Sycylii, pasta z prażonego orzecha
laskowego (Piemonte), pasta
z orzecha włoskiego. 100% produkt
włoski, pasty orzechowe bez emulgato-
rów, bez tłuszczów uwodornionych, bez
glutenu. Różnorodność smaków
i intensywność aromatów.

Dodatek smakowy w cukiernictwie,
w lodziarstwie, do zastosowania również
w gastronomii.

Wiadro 3 kg

PESTO Diamante Pistacjowe i Orzechowe



AY00CF / AY50BE

Pesto z pistacji i orzecha laskowego.

Pesto o lekko ziarnistej strukturze
i o intensywnym smaku i aromacie
orzecha laskowego i pistacji.

Dodatek smakowy w cukiernictwie,
w lodziarstwie, do zastosowania również
w gastronomii.

Wiadro 3 kg

Kod Produktu

Opis

Charakterystyka

Zastosowanie

Format

SELEZIONE PRESTIGE PASTY OWOCOWE



AJ00AA / AJ00AM / AJ00AI / AJ00AJ /
AJ00AF / AJ00AB / AJ00AN / AJ00AL /
AJ00AU / AJ00BA

Pasty owocowe: mango, ananas, banan,
kokos, melon, truskawka, owoce leśne,
brzoskwinia, malina, marakuja.

Wysokiej jakości pasty bez emulgatorów,
bez glutenu.

Dodatek smakowy w cukiernictwie,
lodziarstwie, do zastosowania
w gastronomii.

Słój 2,7 kg / 3 kg

SELEZIONE PRESTIGE PASTY KLASYCZNE



AJ01AA / AJ00AG / AJ00AP / AJ00AK
/ AJ00AD / AJ00BB / AJ00AE /
AJ00AQ / AJ00AR / AJ00AS / AJ00AO
/ AJ00AH / AJ00AY / AJ00AZ

Pasty smakowe o smaku słodkiej „krówki”,
ciasteczka, kawy, karmelu, mięty,
„croissant”, „panna cotta”, „tiramisu”,
zabajone, wanilii, o smaku pianek
w zestawie w niebiesko żółtym kolorze.

Wysokiej jakości pasty bez emulgatorów,
bez glutenu.

Dodatek smakowy w cukiernictwie,
lodziarstwie, do zastosowania
w gastronomii.

Słój 2,7 kg / 2,8 kg / 3 kg

SELEZIONE PRESTIGE VARIEGATO



AJ01AJ / AJ01AE / AJ01AF / AJ01AC /
AJ01AD / AJ01AB / AJ01AG / AJ01AI /
AJ01AH / AJ01AK / AJ01AL / AJ01AO /
AJ01AM / AJ01AQ / AJ01AN / AJ01AS

Pasty variegate i variegate z kawałkami
owoców: lukrecja, wiśnia, brzoskwinia,
śliwka, truskawka, gruszka, owoce leśne,
imbir, smak strudla, morela, pomarańcza,
malina, limonka, granat, marakuja.

Wysokiej jakości pasty bez emulgatorów,
bez glutenu.

Dodatek smakowy w cukiernictwie,
lodziarstwie, do zastosowania
w gastronomii.

Wiadro 2,8 kg / 3kg

Pasty smakowe

PASTY



**AE37BU / AX43AZ / AE37BW / AE37BQ / AE37BT /
AE37BR / AE37BS / AE37DA / AE37BM / AE37CD /
AE37CM**

Pasty smakowe Crema Antica, Gianduia, Malaga, Piuuovo
zółtka z cukrem, nugatowa, wanilia, figowa, kasztanowa.

Wysokiej jakości pasty smakowe, bez glutenu,
bez tłuszczów uwodornionych, bez emulgatorów.

Dodatek smakowy w cukiernictwie,
lodziarstwie, do zastosowania
w gastronomii.

Wiadro 1,25kg / 2,5 kg / 3 kg



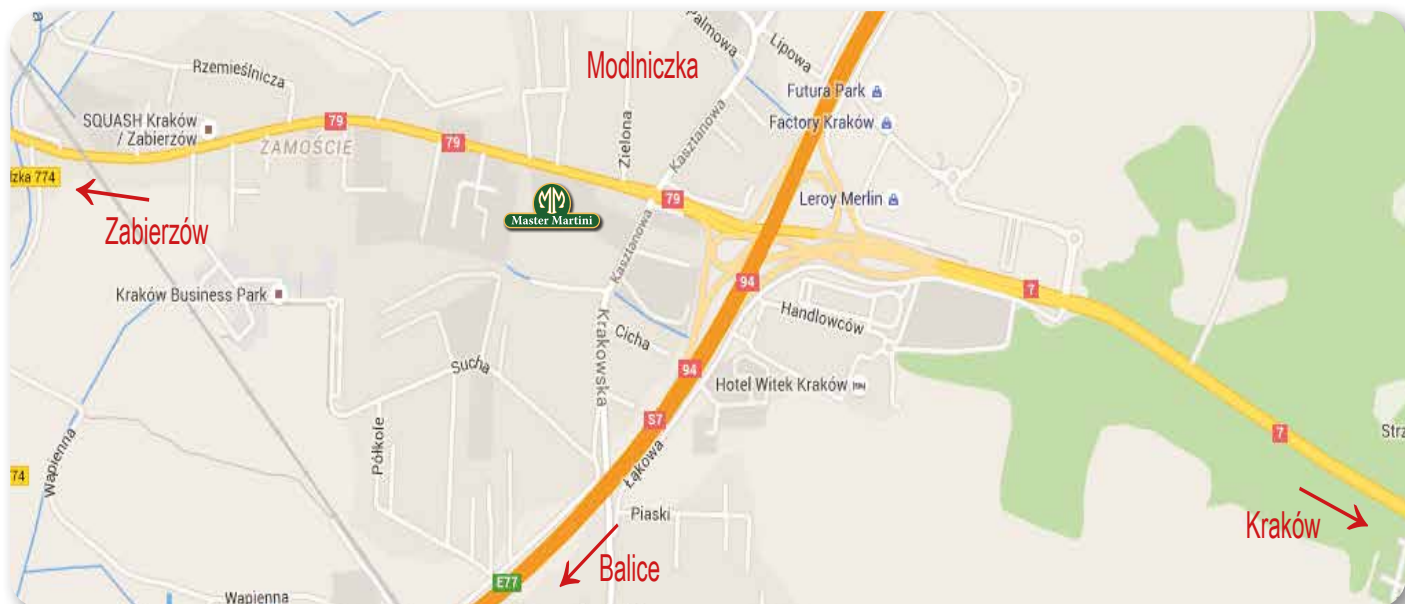


Master Martini

Certyfikaty

Quality	Environment	Traceability of supply chain	Food safety	Ethics	Sustainability
ISO 9001	ISO 14001	ISO 22005	FSSC 22000 BRC	KOSHER HALAL	RSPO UTZ





Master Martini Polska
Centrum Kreacji Master Martini
Profesjonalne szkolenia z zakresu cukiernictwa, lodziarstwa i gastronomii

ul. Kasztanowa 15, 32-085 Modlniczka, Tel +48 126309280, Fax +48 126309260
e-mail: office.pl@mastermartini.com  Master Martini Polska