

Spis treści

4	Firma	31	Golden Cioc Gęsty napój na gorąco
5	Certyfikaty	32	Pasty i Variegato Selezione Prestige
6	Bonjour Croissant	34	Diamante Nocciola
7	Black Kiss	36	Diamante Pistachio
8	Centrifugati Mix witamin	36	Diamante Noce
10	Signor Strudel	38	Inne smaki
11	Aymara Fondente Grezzo	42	Le Brunelle Klasyczne
13	Neutralne bazy, dodatki wzbogacające	44	Le Brunelle Owocowe
15	Bazy białe	46	Le Brunelle Wykwintne
19	Bazy owocowe	48	Le Brunelle Crok
22	Aymara Bazy w proszku	50	Polewa Stracciatella
25	Czekolada Aymara	52	Topping
26	Semifreddo	53	Dodatki
28	Bazy pasteryzowane		
31	Sorb'ole Sorbety		



Certyfikaty

Naszą misją i celem jest poszukiwanie najwyższej jakości. Ciągłe doskonalimy w najdrobniejszych szczegółach procedury, opierając się na aktualnych przepisach jak również na opiniach pochodzących z zewnętrznych odceni, a o naszej jakości świadczą uzyskane i posiadane certyfikaty.

JAKOŚĆ ISO 9001 System zarządzania jakością Ten międzynarodowy standard przyjęty u nas od 1998 roku, stanowi cenne narzędzie do zarządzania procesami i przepływami biznesowymi.	ETYKA KOSHER Certyfikat Etyki Koszerności uznany przez jednostkę certyfikującą ORTHODOK UNION.	ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ RSPO Unigra jest członkiem Okręgowego Stowarzyszenia Zielonego Ciepła Palmowego (RSPO) od marca 2007 r. oświadczając, że w 2008 r. zainicjuje programy mające na celu promowanie i zdefiniowanie kryteriów zalecanych praktyk zalesiania lasów tropikalnych w plantacjach palmowych, jak i ochrony populacji. Sprawdź nasze postępy na http://www.rspo.org
BEZPIECZEŃSTWO ŻYWIWOŚCI BRC - FSSC 22000 Normy bezpieczeństwa żywności Dla Unigry normy bezpieczeństwa żywności zawsze były kluczową kwestią, dlatego wybraliśmy proaktywne podejście, przystępując do standardu wydanego przez Global Food Safety Initiative i uzyskując dwa certyfikaty.	 HSC Certyfikat etyczny Wskazujący że nasza firma gwarantuje dostępność produktów odpowiednich dla muzułmańskich konsumentów zgodnie z certyfikatem wydanym przez międzynarodowy organ HSC (Halal Certification Authority).	 UTZ UTZ, organizacja non-profit założona w 2002 roku, opracowała program dla zrównoważonej produkcji rośliny kakao i innych zasobów. Program zrównoważonego rozwoju skupia się na trzech obszarach: efektywności środowiskowej, standardów pracy, poprawie warunków pracowników i ich rodzin przy pełnym poszanowaniu środowiska i jego ochrony.
 BRC FOOD System zarządzania bezpieczeństwem żywności	 ISO 14001 System zarządzania środowiskiem Rozpracowanie i wdrożenie w zakresie efektywności środowiskowej stanowi dla nas ciągły nacisk na wszystkie nasze działania.	

Firma

Unigra, to koncern z ponad 40-letnim doświadczeniem, założony w 1972 r. przez Luciano Martini, wyspecjalizowany w przetwarzaniu olejów i tłuszczów roślinnych oraz w produkcji surowców i półproduktów dla sektora cukierniczego. Ciągłe inwestycje w zakłady produkcyjne, technologie i badania naukowe, zawsze z myślą o środowisku i zrównoważonym rozwoju, pozwoliły koncernowi Unigra stać się liderem na rynku i punktem odniesienia dla różnych sektorów: od produkcji przemysłowej po sprzedaż detaliczną i Horeca do sektorów rzemieślniczych: cukierniczych, piekarniczych i lodziarskich. Unigra to nie tylko firma wielokanaltowa, ale także wieloproduktowa, która jest w stanie odpowiedzieć na każdą potrzebę rynku za pomocą innowacyjnych rozwiązań, wysokich standardów jakości i najwyższego poziomu usług. Początkowo podstawowa działalność, skupiona była na tłuszczach i margarynach, z biegiem lat uległa dywersyfikacji, obejmując inne kategorie produktów, takie jak czekolada i surnogi, orzechy laskowe i pistacje, kremy roślinne UHT, kremy do nadzienia i smarowania, polewy błyszczące, cukry, mieszanki i polepszacze do ciast i pieczywa oraz komponenty do produkcji lodów. Dzięki siłom swoich możliwości produkcyjnych i know-how zdobytemu przez dziesięciolecia oraz dzięki niezliczonym sukcesom w branży spożywczej, marka lodów Martini Linea Gelato ma szansę stać się jednym z głównych graczy na rynku rzemieślniczych lodów.

Bonjour Croissant

NA DZIEK DOBRY LUDY

NOWOŚĆ

Od dziś śniadanie może być serwowane także w lodziarniach!

Porozmawiajmy o doskonałym produkcie śniadaniowym, który ma swoje korzenie w kulinarniej tradycji Austrii i Francji: przedstawiamy jego majestat **CROISSANT**! Dzięki wieloletniemu doświadczeniu grupy Unigra w produkcji surowców i produktów do piekarnictwa i cukiernictwa, linia Martini Linea Gelato zdołała odzwierciedlić wszystkie walory smaku jednego z najbardziej znanych i cenionych przysmaków na całym świecie, od paryskich kafelek, po kawiarne zlokalizowane w różnych krajach, uwzględniając również domową kuchnię. Sekretnym składnikiem jest spójna pasta smakowa wykonana z oryginalnych produktów, które są podstawą prawdziwego croissantu: **mleko, cukier, żółtko i masło**, dodatkowo wzbogacone szczyptą **otrębów zbożowych**, które nadają bardziej charakterystyczny smak i konsystencję. **Dlaczego więc nie zaoferować tego rogalka z wyśmienitym nadzieniem?** Martini Linea Gelato oferuje bogactwo różnych produktów, dzięki którym Twoje lodowe croissanty będą jeszcze pyszniejsze i niepowtarzalne, możesz połączyć je z owocowym smakiem variegato z nowej gamy Selezione Prestige bogatą w kawałki owoców i mięsz, lub połączyć z delikatnym kremem Le Brunelle o smaku orzecha laskowego, gandui, pistacji lub wielu innych. Wykorzystaj swój dodatk i skomponuj wyjątkowe odzwierciedlenie Croissant - lodowego rogalka.

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ00AQ	Bonjour Croissant	70g na 1 kg mieszanki.	2,8 kg x 2	

Black Kiss

NOWOŚĆ

VARIEGATO Z LUHREC-JI CZYSTA ROZKOSZ!

Doświadczenie w kreowaniu smaku, pękatunek, który uwodzi wszystkie zmysły! BLACK KISS to nowa odsłona variegato o czarnej barwie i o mocnym smaku lukrecji dzięki zawartości 35% czystej lukrecji, która nadaje charakterystyczny, intensywny aromat i smak. Rozbudź zmysły! Warto pamiętać o korzystnych walorach tej cennej byliny, która ma właściwości przeciwzapalne i oczyszczające, wspomaga również trawienie. BLACK KISS jest niezwykle wszechstronnym produktem, który pozwala stworzyć wiele oryginalnych receptur i dostarczyć ponadczasowe smaki najświeższych cukierków, zarówno wśród dorosłych, jak i dzieci: od toffi do lukrecji połączonej ze solonym masłem karmelowym, bądź kombinacji z owocami takimi jak cytryna i truskawka, nie zapominając o słynnym ducie lukrecji i mięty; ponadczasowy klasyk! Spróbuj urozmaicić deserową czekoladę z BLACK KISS: prawdziwa przyjemność, której nie zdołasz się oprzeć! I to nie wszystko: użyj BLACK KISS jako pasty smakowej, a rezultatem będą srebrnoszare lody, które przypominają kolorem Terracattù, słynne srebrne płatki lukrecji!

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ01AJ	Black Kiss	wg uznania	2,8 kg x 2	

Centrifugati – Mix witamin

Dobry, orzeźwiający i zdrowy: **dzienna porcja witamin, dokładnie jak zaleca lekarz!** Tak jak wytłoczone soki i koktajle, teraz nawet lody mogą stać się zdrowym suplementem diety wspomagającym nasze zdrowie. Przyczynia się do tego odpowiedni dobór **owoców, warzyw i ziół** ze względu na ich walory zdrowotne i właściwości odżywcze. Od teraz Martini Linea Gelato oferuje dwa produkty, dzięki którym wzmocnisz swój organizm:

DETOX, produkt o właściwościach oczyszczających, trawiennych i przeciwutleniających, powstały z połączenia **jabłka, ananasa, kopru włoskiego i imbiru**.

ENERGY, zapewnia przyływ energii i witamin, idealny w gorące dni lub kiedy dopada nas zmęczenie, witaminowy miks na bazie **arbuza, mango, bazylii i limonki**.

Produkty o różnych funkcjach i cechach, ale z tą samą dbałością o jakość i formułę: kompletne bazy doskonale zbilansowane i wykonane z prawdziwych owoców, naturalnych aromatów i **bez emulgatorów**. Zdrowe lody, dla wszystkich, którzy zwracają uwagę na dietę i dostosowane do aktualnych trendów prozdrowotnych. Wprowadź zdrowe lody do swojej oferty!

Detox

- Zielone jabłko
- Ananas
- Imbir
- Koper włoski

Energy

- Arbuz
- Mango
- Bazylija
- Limonka

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A7040	Detox	1 worek + 2,8 kg ciepłej wody.	1,25 kg x 6	
A7040	Energy	1 worek + 2,8 kg ciepłej wody.	1,25 kg x 6	

- 9 -

Centrifugati

NOWOŚĆ

Doświadczenie w kreowaniu smaku, pękatunek, który uwodzi wszystkie zmysły! Centrifugati to nowa odsłona variegato o czarnej barwie i o mocnym smaku lukrecji dzięki zawartości 35% czystej lukrecji, która nadaje charakterystyczny, intensywny aromat i smak. Rozbudź zmysły! Warto pamiętać o korzystnych walorach tej cennej byliny, która ma właściwości przeciwzapalne i oczyszczające, wspomaga również trawienie. BLACK KISS jest niezwykle wszechstronnym produktem, który pozwala stworzyć wiele oryginalnych receptur i dostarczyć ponadczasowe smaki najświeższych cukierków, zarówno wśród dorosłych, jak i dzieci: od toffi do lukrecji połączonej ze solonym masłem karmelowym, bądź kombinacji z owocami takimi jak cytryna i truskawka, nie zapominając o słynnym ducie lukrecji i mięty; ponadczasowy klasyk! Spróbuj urozmaicić deserową czekoladę z BLACK KISS: prawdziwa przyjemność, której nie zdołasz się oprzeć! I to nie wszystko: użyj BLACK KISS jako pasty smakowej, a rezultatem będą srebrnoszare lody, które przypominają kolorem Terracattù, słynne srebrne płatki lukrecji!

Summer time

Sweet time

Signor Strudel

NOWOŚĆ

król tradycji staje się lodowym deserem

Ten produkt Martini Linea Gelato jest królem tradycji, dodając go do lodów staje się najlepszym urozmaiconym strudlem, który możesz wprowadzić do lodziarni, innymi słowy... **Signor Strudel**. Nasza receptura opiera się na stuletniej tradycyjnej recepturze, która ma swoje korzenie w Imperium Osmańskim, gdzie: Sultan Suleiman Wspaniały, zwłok smakowicie Baklawę, słodkie ciasto wypełnione miodem, suszonymi owocami i cynamonem. Historia opisuje, że kiedy podbił Węgry, Baklava przekształciła się w Strudel, dzięki wprowadzeniu nowego ważnego składnika: jabłka. Wkrótce Strudel zyskał sławę i rozpowszechniono jego recepturę po całym cesarstwie austriacko-węgierskim, aż po sklepy najlepszych cukierników w zielonych dolinach Trentino Alto Adige, ponownie odtworzony w wersji, którą wszyscy znamy do dziś. Dzięki Martini Linea Gelato, możemy spróbować w lodziarniach soczyste variegato, które jest triumfem słodczy i smaku, wciąż szanującym tradycję, zawiera: aż 52% **jabłek, rodzynki, sultanki, orzechy pinowe i cynamon**. Pełne bogactwo smaku w variegato, które sprawia, że lody są wyjątkowe i niepowtarzalne zarówno ze względu na jego smak, jak i strukturę! Wykorzystaj ten dodatek w swojej lodziarni, a podbijesz nawet najbardziej wymagające podniebienia!

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ01AK	Signor Strudel	wg uznania	3 kg x 2	

Aymara

FONDENTE GREZZO

Z CZEKOLADY Z OBSZARÓW CERTYFIKOWANYCH DI MODICA IGP

NOWOŚĆ



Legendarny świat czekolady Aymara miesza się z rzeczywistością, która jest równie bogata w historię jak i urok, tym razem prezentujemy całkowicie włoską „ciuccolata muricana” znana jako **czekolada Modica IGP** (Oznaczenie Geograficzne Regionu uprawy), wyjątkowa ze względu na proces produkcji oraz jej cechy organoleptyczne i strukturę.

Czekolada charakteryzuje się kruchością i granulowaną konsystencją, otrzymywana poprzez specjalny sposób jej przetwarzania, który pozostał niezmieniony przez wieki i który ma swoje korzenie w starożytnej tradycji Mezoamerykańskiej. Sekret tkwi w składniku i prostym sposobie produkcji, mało inwazyjnym i poddanym obróbce na zimno: ziarna kakaowe praży się i mielą, aby utworzyć masę, którą łączy się z granulowanym cukrem, następnie ogrzewa do temperatury 35-40 °C, dzięki czemu kryształki cukru pozostają nienaruszone i dają produktowi typową granulowaną konsystencję o „szorstkiej” teksturze. Martini Linea Gelato postanowiła wprowadzić prawdziwą czekoladę Modica również do lodziarni, dostarczając producentom lodów zestaw złożony z dwóch produktów przygotowanych z tego cennego surowca: kompletnej bazy, doskonale zbilansowanej oraz polewy stracciataella z kruszoną czekoladą Modica. Rezultatem są niepowtarzalne i zaskakujące w swej strukturze czekoladowe lody o intensywnym smaku deserowej czekolady, w której delikatna kremowa konsystencja lodów miesza się z chrupiącym dodatkiem czekolady Modica.

PRODUKT	DOZOWANIE	OPAKOWANIE
Aymara Fondente Grezzo Kit	1 worek + 2,2 kg gorącej wody. Przekrój: z 200 g Stracciataella	14 kg x 1

- 11 -

Neutralne bazy, dodatki wzbogacające



Dokładnie opracowane i zbilansowane receptury neutralnych baz oraz dodatków wzbogacających smak i aromat, które pozwalają producentowi lodów przygotować wyśmienite lody o idealnie kremowej konsystencji.

Baza neutralna

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AR70AA	Neutro 5	Mąka z nasion chleba świętąjskiego, zapewniająca doskonałą strukturę i konsystencję lodów.	4,6 g produktu na 1 lt mleka + 250 g cukru. Wymieszać Neutro 5 z cukrem, dodać do mleka, podgrzać przed zamrożeniem.	0,8 kg x 6	
AT70XA	Neutro 10	Neutralna baza, bez dodatku cukru, zbilansowana mieszanka emulgatorów i środków zagęszczających, pozwalająca uzyskać doskonałą konsystencję lodów.	10 g na 1 lt mleka.	1 kg x 6	
AT70AA	Neutro Unico	Unikalna mieszanka zapewniająca doskonałą konsystencję lodów, przynależna zarówno do bazy mlecznej, jak i owocowej.	4/7 g na 1 kg mieszanki.	0,8 kg x 6	

Dodatki wzbogacające

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AT70XB	Cremoso+	Wzbogacająca mieszanka do lodów śmietankowych i owocowych. Połączenie cukrów i białka roślinnego dla uzyskania maksymalnego napowietrzenia, poprawy trwałości, stabilności i idealnie kremowej konsystencji.	30/50 g na 1 lt mleka / wody.	2 kg x 6	
AT70YB	Protena+	Wzbogacająca mieszanka do bazy mlecznej, poprawia konsystencję lodów i sprawnie rekrytalizując cukry. Utrzymuje długą jednolitą konsystencję lodów. Stosowana jako substytut odświeżonego mleka w proszku.	30/50 g na 1 lt mieszanki.	1 kg x 6	
AE37BZ	Plugel	Suplement dla mieszanki do lodów lub jako dodatek wzbogacający receptury semifreddo i deserów mrożonych. Z dodatkiem jaj.	100/200 g na 1 kg mieszanki.	5 kg x 2	
AT70AC	Più su	Zalecany do wszystkich receptur lodowych, szczególnie owocowych, spowalnia roztopianie się lodów i poprawia ich konsystencję.	30/60 g na 1 lt wody lub mleka - zamiast cukru.	2,5 kg x 6	
AT70AB	Più soft	Zalecany do wszystkich receptur lodowych, szczególnie owocowych, spowalnia roztopianie się i poprawia ich konsystencję.	30/60 g na 1 lt wody lub mleka - zamiast cukru.	3 kg x 6	

Dodatki smakowe i aromaty

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AT70AJ	Panna Dolomiti	Mieszanka nadająca intensywny smak i aromat świeżym śmietanym, zarówno dla baz śmietankowych, białych, mlecznych i innych.	15/30 g na 1 kg mieszanki.	1 kg x 6	
AT70AN	Mascarpone 30 NOWOŚĆ	Mieszanka w proszku, o zdecydowanym smaku mascarpone. Idealna do połączenia z owocowym variegato, np. waniliowym gruszkowym.	30 g na 1 kg mieszanki.	1 kg x 6	
AT70DX	Yogurt 40	Mieszanka w proszku o intensywnym smaku jogurtu.	40/50 g na 1 lt mieszanki.	1 kg x 6	

- 13 -

Klucz



HALAL CERTYFIKAT



BEZ TŁUSZCZÓW UWODNORNIANYCH



KOSHER CERTYFIKAT



UŻYCIE NA GORĄCO



BEZ GLUTENU



UŻYCIE NA ZIMNO



VEGAN



UŻYCIE NA GORĄCO/ ZIMNO



BEZ MLEKA



Z TŁUSZCZAMI MLECZNYMI



BEZ EMULGATORÓW



Z TŁUSZCZAMI ROŚLINNYMI



Bazy białe

Wiele receptur i zróżnicowanych proporcji, które łącznie z innymi składnikami, np. z cukrem, z mlekiem lub śmietaną, pozwalają uzyskać doskonałą konsystencję i stabilność lodów w pojemniku.



Bazy z dozowaniem 40/50 g

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A70X1	Biancolatte 50	Baza do przygotowania stabilnych i kremowych lodów o smaku mleczno-śmietankowym. Bez tłuszczu.	50 g na 1 lt mleka + 230/240 g cukru.	2 kg x 6	
A70AE	Biancolatte 50 S.A.	Baza do przygotowania stabilnych i kremowych lodów o smaku mleczno-śmietankowym. Bez tłuszczu i bez dodatków smakowych.	50 g na 1 lt mleka + 230/240 g cukru.	2 kg x 6	
A70YS	Basa 50 gold F.C.	Mieszanka bez tłuszczów roślinnych, do przygotowania lodów na zimno i na ciepło. Doskonała stabilność. Idealna do porcjowania.	50 g na 1 lt mleka + 230/250 g cukru.	2 kg x 6	
A70AF	Ficcio di panna	40 g bazy do przygotowania lodów o świeżym smaku śmietanki, z przyjemną nutą waniliową.	40 g na 1 lt mleka + 215/230 g cukru.	2 kg x 6	

Bazy z dozowaniem 100 g

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A70XX	Nature 100	Baza wyłącznie z naturalnych składników, bez emulgatorów. Gwarancja podobnych efektów jak w standardowej bazie. Lody wykonane na Nature 100 poprawiają postrzeganie różnych smaków.	100 g na 1 lt mleka + 245 g cukru + 200 g śmietany + 25 g odutwardzonego mleka w proszku.	2 kg x 6	
A70XZ	Biancolatte 100 F.C.	Baza z wysoką zawartością pełnotłustego mleka i białka, pozwala uzyskać stabilne i kremowe lody nawet przez kilka dni.	100 g na 1 lt mleka + 230/250 g cukru.	2 kg x 6	
A70XP	Biancolatte 100	Baza do przygotowania delikatnych kremowych lodów, o mlecznym smaku i o doskonałym napowietrzeniu.	100 g na 1 lt mleka + 230/250 g cukru.	2 kg x 6	

- 15 -

Kompletne bazy

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A70X1	Tutto Ricotta	Kompletna baza idealna do przygotowania lodów o smaku serek lub Sycylijskich lodów cassata. Baza z zawartością śmietany w proszku.	1 worek produktu + 2,5 lt gorącej wody + 250 g cukru.	1,20 kg x 6	
A70XW	Tutto Blu	Kompletna baza z której otrzymujemy lody śmietankowe o charakterystycznym jasnoniebieskim kolorze.	1 worek + 3 lt gorącego mleka.	1,15 kg x 10	
A70AG	Caramello AL Burro Salato	Kompletna baza, doskonale zbilansowana o kremowej konsystencji, do tworzenia lodów o smaku słonego karmelu.	1 worek + 3 lt gorącego mleka.	1,25 kg x 12	
A70AD	Biancolatte Plus	Mocno skoncentrowana baza, do przygotowania na gorąco. Stabilne i mocno śmietankowe lody.	330 g Biancolatte Plus + 670 g wody.	2,5 kg x 6	
A70XY	Tutto Yogurt	Wysokiej jakości baza z zawartością odutwardzonego jogurtu i dodatkami mleka, dzięki temu powstają doskonałe lody jogurtowe.	1 worek + 3 lt mleka (dla otrzymania bardziej intensywnego smaku, należy zastąpić 1 lt mleka 1 kg jogurtu).	1 kg x 12	
A70AP	Bianca Zero	Kompletna baza bez dodatku cukru do przygotowania śmietankowych lodów. Zawiera naturalne cukry.	1 worek + 2,7 kg mleka + 0,15 kg świeżej śmietany.	0,85 kg x 6	

Bazy do lodów soft

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A70SC	Soft cioccolato gelato	Kompletna i doskonale zbilansowana baza, aby uzyskać delikatne w konsystencji lody o intensywnym smaku czekolady.	1 worek + 4 lt wody.	2 kg x 6	
A70SA	Soft yogurt A gelato	Kompletna i doskonale zbilansowana baza, aby uzyskać delikatne w konsystencji lody o intensywnym jogurtowym smaku. Idealna do łączenia z wodą.	1 worek + 4 lt wody.	2 kg x 6	
A70SD	Soft vaniglia gelato	Kompletna i doskonale zbilansowana baza, aby uzyskać delikatne w konsystencji lody waniliowe o charakterystycznym lekko żółtym kolorze.	1 worek + 4 lt wody.	2 kg x 6	



Bazy z dozowaniem 100g

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A70IQ	Biancolatte 100 S.A.	Baza do przygotowania idealnie kremowych i puszystych lodów. Neutralna w smaku, bez aromatów, w celu optymalizacji smaku użyj pasty.	100 g na 1 lt mleka + 230/250 g cukru.	2 kg x 6	
A70KV	Superlatte 100	Baza do przygotowania doskonałych lodów rzemieślniczych o idealnej konsystencji i puszystości o smaku mleczno-śmietankowym.	100 g na 1 lt mleka + 230/250 g cukru.	2 kg x 6	
A70VD	Superpanna	Baza gwarantująca wyjątkowo kremowe lody, idealna do tworzenia „gór lodowych” do ekspozycji w witrynach lodowych.	100 g na 1 lt mleka + 230/250 g cukru.	2 kg x 6	
A70YT	Base Novole 100	Mieszanka bez tłuszczów roślinnych, do wykonania lodów o doskonałej kremowej konsystencji, do ekspozycji w witrynie lodowej.	100 g na 1 lt mleka + 200/230 g cukru.	2 kg x 6	
A70IAI	Rosa Arlecchino	Baza o intensywnym śmietankowym aromacie, idealna do Fiorilatte o mocnym smaku.	100 g na 1 lt mleka + 230/250 g cukru.	2 kg x 6	
A70AK	Biancolatte 125 S.A.	Idelna baza do wykonania śmietankowych lodów, do tworzenia „gór lodowych”.	125 g na 1 lt mleka + 250 g cukru.	2 kg x 6	

Baza z dozowaniem 150/160 g

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A70XR	Biancolatte 150	Baza gwarantująca wyjątkowo kremowe lody, odpowiednie do tworzenia „gór lodowych” w witrynach.	150 g na 1 lt mleka + 225 g cukru + 50 g śmietany.	2 kg x 6	
A70YF	Nature 150 S.A.	Baza wyłącznie z naturalnymi składnikami i bez aromatów.	150 g na 1 lt mleka + 245 g cukru + 215 g śmietany.	2 kg x 6	
A70YX	Biancolatte 160 S.A.	Baza pozwalająca na łączenie z wybranymi dodatkami, dzięki temu powstają lody o wyjątkowej jakości, dodatkowo można wzbogacić smak dodając pasty smakowe. Bez aromatów i tłuszczów roślinnych.	160 g na 1 lt mleka + 215 g cukru + 175 g śmietany.	2 kg x 6	

Baza z dozowaniem 250 g

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A70KD	Biancolatte 250	Baza bogata w mleko i śmietanę, połączona z wodą tworzy lody śmietankowe o mlecznym smaku, aby uzyskać lody o smaku śmietankowym, należy częściowo zastąpić mlekiem.	250 g na 1 lt wody (w celu uzyskania bardziej śmietankowych lodów należy zastąpić 1/4 wody mlekiem) + 250/270 g cukru.	2 kg x 6	
A70AH	SuperVeg	Idelna baza do przygotowania wegańskich lodów o doskonałym smaku. Wykonana ze szlachetnych składników, takich jak masło kakaowe i młka ryżowa. Bez tłuszczów zwierzęcych.	250 g na 1 lt gorącej wody + 315/330 g cukru.	2 kg x 6	



Bazy owocowe

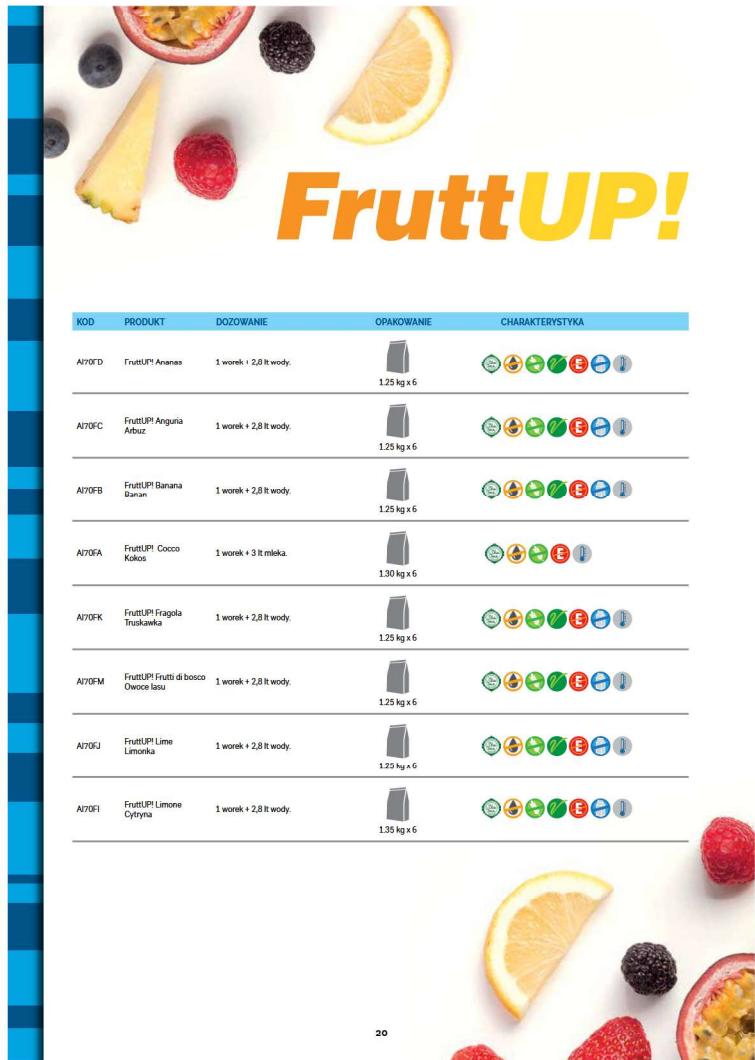
Doskonałe sorbety i lody owocowe, Martini Linea Gelato oferuje szeroką gamę baz w proszku. Wśród nich idealne **FruttiUI**, kompletne, gotowe bazy do wykonania lodów, wystarczy dodać wodę lub mleko. Bazy w wielu owocowych smakach, wykonane z owoców i bez emulgatorów.



Bazy owocowe

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A70KJ	Frutta 50	Baza lodowa do przygotowania stabilnych i delikatnych sorbetów owocowych z właściwą synergią. Produkcja na zimno.	325 g ciepłej wody + 30 g produktu + 210 g cukru + 35 g pasty truskawkowej + 400 g świeżych truskawek	 2 kg x 6	  
A70YQ	Frutta 50 Crem	Baza do przygotowywania sorbetów i kremowych lodów owocowych. Z tłuszczami roślinnymi.	50 g FRUITA 50 CREM + 300 g cukru + 1 litr wody + 100 g pasty smakowej	 2 kg x 6	   
A70YC	Nature Frutta	Baza bez emulgatorów, tłuszczów, mleka i jego pochodnych, tylko z naturalnymi składnikami. Idealny do przygotowania sorbetów ze świeżymi lub mrożonymi owocami.	330 g letniej wody + 400 g truskawek + 170 g cukru + 100 g produktu.	 2 kg x 6	   
A70YY	Mix Frutta	Baza bez mleka i jego pochodnych, do przygotowania doskonałych sorbetów z dużą ilością owoców, słodzona tylko fruktózą.	1 worek + woda i owoce w różnych proporcjach, wg uznania.	 0,9 kg x 12	  
A70DN	Granlmon	Kompletna baza do przygotowania doskonałego sorbetu cytrynowego, z ucybem tylko naturalnego aromatu, bez tłuszczów.	1 worek + 2,5 litr wody	 1,25 kg x 12	 
A70VR	Limone 50	Kompletna baza lodowa o wyrazistym smaku cytryny.	300/350 g cukru + 50 g Frutta 50 CREM + 50 g LIMONE 50 + 1 litr wody Połączyc trzy suche składniki, następnie dodać wodę, dokładnie wymieszać mikserem zanurzeniowym, odstawić na 5 min. i ponownie wymieszać.	 1 kg x 6	  
A70AL	Granccoco	Kompletna baza do przygotowania doskonałych lodów kokosowych, wystarczy dodać tylko mleko. Z zawartością 10% kokosa.	1 worek + 3 litr mleka.	 1,3 kg x 6	  

- 19 -



Wielki cywilizacji prekolombijskich opierało swoje gospodarstwo na uprawie takich, wreszcie jedynych z najbardziej zasobnych i zrównoważonych rolnictwa był lud **Aymara** - dzięki temu byli największymi producentami kakao w regionie jeziora Titicaca. Dziś, podobnie jak dawniej, nazwa **Aymara** jest synonimem bogactwa pierwotnego, najczystszej jakości kakao z pięknego klimatu Ameryki Południowej. Martini Liners Gelato zwraca szczególną uwagę na kakao i czekoladę **Aymara**, przy wyborze surowców najistotniejsze są dla niego jakości, uzyskiwane bezpośrednio z kraju jego pochodzenia.

Wykorzystanie najwyższej jakości kakao i właściwe przetworzenie tego cennego surowca, pozwala uzyskać doskonałe cechy i właściwości organoleptyczne, które zapewniają czekoladzie najwyższą jakość. Czekolada stała się kluczowym elementem w stworzeniu bazy, czekoladowej w proszku z której otrzymujemy pyszne lody o różnych wariantach smakowych.



Santo Domingo Santo Domingo Tutto Cacao Tutto Fondente Tutto Extranero Tutto Cioccolato

Gama Produktów **Aymara** oferuje czekoladę o doskonałej jakości, aby stworzyć perfekcyjnie ciekłą, elastyczną i trwałą polewę, dzięki wysokiej zawartości masła kakaowego polecaną się do różnego zastosowania: jako chrupiące polewy do lodów na patyku, do przygotowania pralin, do deserów typu semifreddo, a także jako dekoracja lodów.

Linia **Aymara** obejmuje również kakao w proszku w różnych wariantach koloru i różnej zawartości tłuszczu, zaspokoi nawet najbardziej wymagające podniebienia.



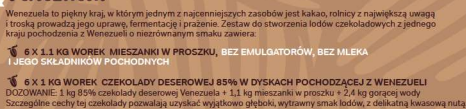
Kakao w proszku

- 25 -

Fondente Grezzo, z "Cioccolato di Modica IGP" NOWOŚĆ



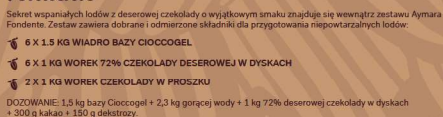
Venezuela



Ghana



Fondente



Przygotowanie dekoracyjnych i przepysznych deserów i semifreddo o różnych smakach, nigdy nie było tak proste! Martini Linea Gelato oferuje gotowe bazy w proszku, pasty aromatyzujące oraz bogatą gamę błyszczących polew, by nadać elegancji słodkim kreacjom.



Pasty aromatyzujące

Głasaże Błyszczące





Bazy pasteryzowane

Bazy pasteryzowane to innowacyjne bazy Martini Linea Gelato w płynnej formie. Płynna mieszanka specjalnie opracowanych składników, poddanych pasteryzacji, tym samym pozwala producentowi lodów na ominięcie procesu pasteryzacji w przygotowaniu lodów, zapewniając niezmiennie wysoki standard jakości. Bazy pasteryzowane są zatem idealnym rozwiązaniem, które możesz zastosować według uznania, dodatkowo możesz ją wzbogacić i stworzyć dowolny smak.



KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AV3AAQ	Soia Oras	Wykonana z napoju sojowego Oras, baza idealna do przygotowania Fior Di Soia. Charakteryzuje się mleczno-białym kolorem z delikatną nutą wanii.	3 lt na pojemnik	1x12	

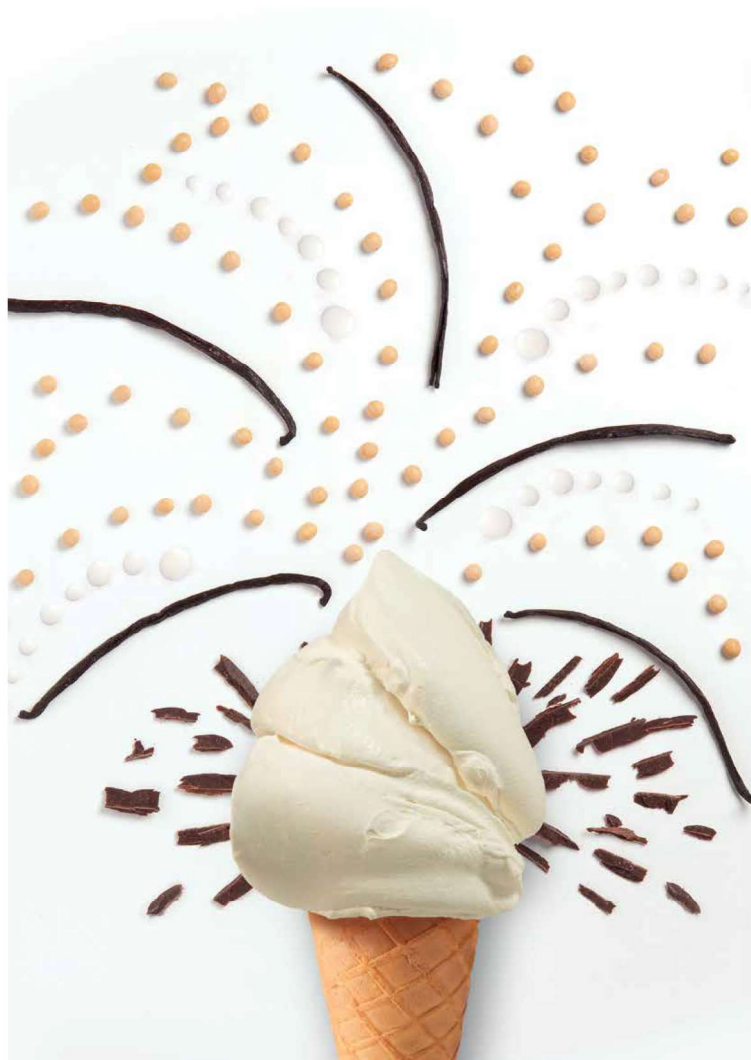
Napój Oras

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AV80DA	Oras Bevanda di soia	Napój sojowy Oras, który można połączyć z płynną bazą, aby stworzyć pyszne w 100% wegańskie lody.		1x12	
AV86AA	Oras bevanda di castagna	Napój roślinny o smaku kasztanowym, w 100% wegański, w 100% wyprodukowany z włoskich kasztanów. Źródło magnezu i potasu.		1x12	

Bazy pasteryzowane

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AV34ED	Pastorizzata Bianca G.A.	Baza przygotowana na bazie mleka i śmietany, intensywny i naturalny smak.	1100 g produktu + 100 g śmietany 33% m.g. + 100 g pełnego mleka.	5x1	
AV34PA	Biancopanna	Baza do przygotowania pełnowartościowego „Fior di Panna”, wykonana ze świeżego mleka i śmietany, bez tłuszczów roślinnych, o naturalnym smaku śmietany. Doskonale również do przygotowania lodów o różnych smakach, po dodaniu pasty smakowej.	Fior di panna: 3 lt na pojemnik / Lody z pastą tłuszcz: 3 lt + 300 g pasty + 60 g dekroty / Lody z pastą cukrową: 3 lt + 300 g pasty + 150 g śmietany.	1x12	
AV34AG	Bianco +	Baza do przygotowania mocno mleczno-białych i delikatnych „Fior di latte”, z wyrazistym smakiem i idealną konsystencją. Po dodaniu pasty smakowej, zmienia się w doskonałe kremowe lody o wybranym smaku.	Fior di latte: 3 lt na pojemnik / Lody z pastą tłuszcz: 3 lt + 300 g pasty + 60 g dekroty / Lody z pastą cukrową: 3 lt + 300 g pasty + 150 g śmietany.	1x12	
AV34DU				5x1	
AV34AA	Bianco	Baza do przygotowania białych lodów „Fior di latte” charakteryzująca się delikatną nutą wanii. Polecana również do przygotowania dowolnych smaków lodów po dodaniu pasty smakowej.	Fior di latte: 3 lt na pojemnik / Lody z pastą tłuszcz: 3 lt + 300 g pasty + 60 g dekroty / Lody z pastą cukrową: 3 lt + 300 g pasty + 150 g śmietany.	1x12	
AV34DA				5x1	

- 29 -



Proces homogenizacji wysokociśnieniowej zwiększa stabilność mieszanki, gwarantując odpowiednią stabilność i kremowość gotowych lodów.

- Niezwykle łatwa w użyciu baza: zbilansowana, sterylna, homogenizowana i gotowa do użycia.
- Przygotowana z wysokiej jakości składników.
- Bez tłuszczów uwodnionych, bez konserwantów i glutenu.

Bazy pasteryzowane

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AV34AD	Frutta	Baza do przygotowywania sorbetów (lodów) o wybranych owocowych smakach. Bez mleka i tłuszczów.	2 lt + 1,1 kg świeżych owoców.	1x12	
AV34DD				5x1	
AV34AC	Cacao	Baza do wykonania czekoladowych lodów, o typowym kolorze mlecznej czekolady. Na bazie mleka.	3 lt na pojemnik	1x12	
AV34AF	Vaniglia	Baza charakteryzująca się jasnociętym kolorem i delikatną nutą waniliową. Na bazie mleka.	3 lt na pojemnik	1x12	
AV34AB	Crema	Baza do produkcji kremowych lodów, z 3% zawartością tłuszczu, charakteryzuje się intensywnym żółtym kolorem i typowym smakiem. Na bazie mleka.	3 lt na pojemnik	1x12	

Bazy soft

KOD	PRODUKT	OPIS	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AV34DQ	Bianco soft	Baza do przygotowania białych i delikatnych „Fior di latte” z delikatną nutą wanii.	5x1	
AV34DR	Cacao soft	Baza do wykonania doskonałych czekoladowych lodów w typowym kolorze mlecznej czekolady. Zawartość 15% czekolady w proszku i na bazie mleka.	5x1	
AV34DT	Yogurt soft	Baza do przygotowania delikatnych, śmietanowych lodów jogurtowych o charakterystycznym smaku.	5x1	



SORB'olè

SORBETY

Przygotowanie kremowych sorbetów i doskonałych lodów nigdy nie było tak proste, wszystko dzięki bazie Sorb'olè: wystarczy wlać produkt do maszyny! Sorb'olè dostępne o smaku kawy i cytryny.

KOD	PRODUKT	OPIS	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A/30K	Sorb'olè Coffee	Produkt gotowy do użycia, w kartonie UHT do wykonania pysznego sorbetu kawowego.	1 x 12	
A/30KD	Sorb'olè Lemon	Produkt gotowy do użycia, w kartonie UHT do wykonania pysznego sorbetu cytrynowego.	1 x 12	

Golden Cioc...

GĘSTY NAPÓJ
NA GORĄCO

Golden Cioc to gęsty i aksamitny napój o smaku czekoladowym, gotowy do użycia, wystarczy podgrzać i już delektujesz się smakiem! Jest to idealny produkt do przygotowania pysznej czekolady w flizance: możesz podgrzać go w dzbanku do czekolady - fondue, w kuchence mikrofalowej lub za pomocą strumienia pary ekspresu do kawy.

KOD	PRODUKT	OPIS	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A/31AA	Golden Cioc	Gotowy do użycia krem o smaku czekolady w kartonie UHT, gotowy aby przygotować gęsty i aksamitny krem czekoladowy w flizance. Smak deserowej czekolady.	1 x 12	

- 31 -

Pasty klasyczne

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ00AP	Pasta Biscotto	Pasta o typowym smaku kruchego ciasteczka z nutami wanii. Wykonane z mleka i żółtka jaja.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AG	Pasta Caffè *	Pasta z 40% zawartością kawy rozpuszczalnej i miodowej, z naturalnym aromatem dla pełnego trwałego smaku.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AK	Pasta Caramel *	Pasta z naturalnym aromatem i 50% zawartością karmelu, do wykonania lodów karmelowych lub jako dodatek do innych smaków np. lemon karmelowy, czy innych.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AD	Pasta Menta	Intensywny smak zielonej mięty, idealny do przygotowania After Eight z Stracciatella.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AE	Pasta Menta Bianca	Pasta o smaku miętowym, biała, o ... marnym smaku.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AR	Pasta Panna Cotta	Pasta o typowym smaku panna cotta, to odzwierciedlenie włoskiego deseru waniliowo-smietankowego.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AH	Pasta Vaniglia Bourbon *	Pasta o słodkim i intensywnym smaku wanii Bourbon. Z dużą ilością ziaren wanii i piękną barwą kości słoniowej.	20 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	

Variegato

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ01AE	Variegato Amarena *	Variegato z 50% zawartością wiśni, owoce całe i cząstki wraz z skoncentrowanym sokiem.	wg uznania	3 kg x 2	
AJ01AA	Variegato Dulce de Leche	Utrzymuje idealną strukturę, zastosowanie zarówno do lodów (główna temperatura) jak i w wyrobach cukierniczych (średnia temperatura). Bez barwników i z naturalną nutą wanii.	wg uznania	3 kg x 2	
AJ01AB	Variegato Fragola *	Variegato z 55% zawartością truskawek, owoce zmiksowane i w kawałkach.	wg uznania	3 kg x 2	
AJ01AI	Variegato Frutti di bosco	Variegato z 50% zawartością owoców lasu w kawałkach i w różnych odmianach: jagoda, porzeczka, malina, jeżyna i poziomka.	wg uznania	3 kg x 2	
AJ01AG	Variegato Pera *	Wyprodukowana z 50% zawartością gruszek, w pulpie i pysznych kandyzowanych kawałkach.	wg uznania	3 kg x 2	
AJ01AC	Variegato Pesca *	Z zawartością 50% brzoskwiń, w pulpie i w kawałkach.	wg uznania	3 kg x 2	
AJ01AD	Variegato Prugna	Wyprodukowany w 80% ze śliwek, w pulpie i w kawałkach.	wg uznania	3 kg x 2	
AJ01AH	Variegato Zenzero *	Variegato z 28% zawartością kandyzowanego imbiru.	wg uznania	3 kg x 2	

* Dostępne również w formie 1,5 kg

Wkrótce

Inne smaczne produkty

Pasta Malaga • Pasta Tiramisù • Pasta Zabaione • Pasta Francese Vaniglia

- 33 -

Pasty i Variegato



Dzięki zastosowaniu najlepszych surowców, doskonale zaprojektowanych receptur i najnowocześniejszej technologii produkcyjnej, narodziła się Selezione Prestige: nowa linia past i variegato smakowych dla lodziarni i cukierni, które koncentrują się na doskonałości i maksymalnej jakości. Nowe receptury produktów, które przywiązują najwyższą wagę do zawartości i surowca, z którego są wykonane.



Pasty owocowe

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ00AM	Pasta Ananas	Zawartość aż 80% ananasa pozwala przygotować lody o bogatym i intensywnym smaku.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AI	Pasta Banana *	Zawartość aż 75% banana, idealna do lodów o smaku bananowym, intensywny i naturalny smak.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AJ	Pasta Cocco *	Bogata w witki pasta kokosowa, do tworzenia lodów o ziemistej konsystencji i intensywnym smaku.	90 g na 1 kg mieszanki.	2,7 kg x 2	
AJ00AC	Pasta Fragola M	Z zawartością 82% truskawek, idealna do łączenia z mlekiem, w celu uzyskania kremowych lodów truskawkowych o słodkim smaku.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AB	Pasta Fragola W	Z 60% zawartością truskawek, idealna do połączenia z wodą, do przygotowania sorbetu bez mleka o świeżym i naturalnym smaku.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AN	Pasta Frutti di bosco	Zawiera aż 80% owoców, w wielu różnych odmianach: jagody, czarne porzeczki, maliny, jeżyny i truskawki.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AA	Pasta z Mango Alphonso *	Wykonana z 40% pulpy z mango Alphonso, odmiana indyjskiego pochodzenia, uznana jako najlepsza na świecie.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AF	Pasta Melone *	Z 50% zawartością melona, intensywny i rozpoznawalny smak.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AJ00AL	Pasta Pesca	Z 75% zawartością brzoskwiń, intensywny i charakterystyczny smak.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	

32



Diamante Nocciola



Oto jeden z najbardziej klasycznych i pożądanych smaków lodów we włoskiej tradycji, orzech laskowy. Martini Linea Gelato oferuje siedem różnych odmian past z orzechów laskowych, wszystkie o wspólnym mianowniku: doskonały standard jakości, dokładny dobór surowca i maksymalna kontrola procesu produkcji. Prażenie, jako najdelikatniejsza faza przetwarzania produktu, dopracowana jest do perfekcji, doskonale dobrana temperatura i czas trwania procesu, aby jak najlepiej wydobyć aromat i właściwości organoleptyczne. Dumą tego asortymentu jest niewątpliwie Piemont IGP (Chroniony Obszar Geograficzny), w dwóch wariantach prażenia, w 100% wykonany z orzechów laskowych ze wzgórz Langhe.

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A/00CD	Diamante Nocciola Piemonte IGP Pasta Cortese	Pasta z orzechów laskowych pochodzących wyłącznie z owoców z regionu Langhe. Lekko prażona. Bez aromatów i barwników.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
A/00CC	Diamante Nocciola Piemonte IGP Pasta Robusta	Pasta z orzechów laskowych pochodzących wyłącznie z owoców z Langhe, o średnim / wysokim stopniu prażenia. Bez aromatów i barwników.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
A/00CE	Diamante Nocciola Cortese	100% Włoska pasta z orzechów laskowych, poddana delikatnemu prażeniu.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
A/00CA	Diamante Nocciola Robusta	100% Włoska pasta z orzechów laskowych, poddana mocnemu prażeniu.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
A/00CB	Diamante Nocciola	Pasta z orzechów laskowych, mocno prażonych. Stabilizowana i aromatyzowana.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
A/00CJ	Diamante Nocciola Intensa NOVITÀ	Mocny i charakterystyczny smak orzechów laskowych, z wyczuwalnym intensywnym aromatem, dzięki średnio-wysokiemu prażeniu. 100% z Włoskich orzechów laskowych.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
A/00CF	Diamante Grezzo Nocciola	Pesto z orzechów laskowych, dla skomponowania lodów o lekko ziarnistej strukturze.	Tylko pesto: 100/120 g lub: Pasta z orzechów laskowych 80 g + Pesto 20/40 g	3 kg x 2	

- 35 -



Diamante Pistacchio



Wraz z orzechami laskowymi, pistacja jest najlepiej sprzedającym się smakiem włoskich lodów. Również lody pistacjowe odgrywają wiodącą rolę w witrzynach lodowych. Aby serwować doskonałe lody, warunkiem koniecznym jest ich przygotowanie z doskonałej jakości składników, które mogą zaspokoić gust najbardziej wymagających konsumentów. Dumą Martini Linea Gelato **Diamante** jest Verde di Bronte PDO (Chroniona Nazwa Pochodzenia), wykonane wyłącznie z owoców z wyspy, na której rosną najlepsze pistacje na świecie.

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A/E37P	Diamante Pistacchio Verde Di Bronte PDO	Pasta pistacjowa wykonana wyłącznie z owoców z Bronte. Bez aromatów i barwników.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
A/508H	Diamante Pistacchio Puro Verde NOVITÀ	Wysokiej jakości pasta pistacjowa o naturalnym zielonym zabarwieniu, idealna do wykonania lodów o zielonym odcieniu i wspaniałym smaku.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
A/508C	Diamante Pistacchio Puro	W 100% pasta pistacjowa, bez dodatków smakowych i sztucznych barwników.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
A/508D	Diamante Pistacchio Verde	Pasta pistacjowa o naturalnym zielonym zabarwieniu, aby wykonać lody o zdecydowanie zielonym kolorze.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
A/508E	Diamante Grezzo Pistacchio	Pesto pistacjowe, dla wykonania lodów o lekko ziarnistej strukturze.	Tylko pesto: 100/120 g lub: Pasta pistacjowa 80 g + pesto 20/40 g	3 kg x 2	

Diamante Noce



KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A/E37P	Diamante Noce Puro	Pasta w 100% z orzecha włoskiego, bez dodatków smakowych i sztucznych barwników. Średnio prażona.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	

36



Inne smaki...

Martini Linea Gelato oferuje szeroką gamę past smakowych, variegato i zestawów, które zaspokoją wszystkie oczekiwania! Wykorzystaj nasz wieloletni doświadczenie w uzyskaniu wysokiej jakości produktu finalnego.



Zestaw

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AK0000	Conquistador Kit	Zwycięski smak: baza mleczno-czekoladowa Santo Domingo połączona z kremem z orzechów laskowych i dodatkami kruchego wałka (posiekanych orzechów laskowych).	1 baza worek +2,5 kg gorącej wody. Otrzymane lody wyruszą z kremem orzechowym.	15,6 kg x 1	

Pasty

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AE37BU	Crema Anica	Pasta na bazie mleka, ziółka jaj z delikatnym aromatem skórki cytryny, zmieniają białą bazę w doskonały krem.	100/150 g na 1 kg mieszanki.	5 kg x 2	
AE37BT	Pasta Arachide	Pasta wykonana w 100% z orzechów ziemnych.	100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AZ37BF	Pasta Blu	Pasta w niebieskim kolorze, dzięki której otrzymasz słynne smętowe lody!	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AE37PI	Pasta Bubble Gum	Pasta w różowym kolorze, o subtelnym smaku dla przyjemnego i delikatnego dodania gumy do żucia.	80-100 g na 1 kg mieszanki.	2,5 kg x 2	
AX43AY	Pasta Cocomo	Pasta do przygotowania wspaniałych mleczno-czekoladowych lodów. Z zawartością 50% czekolady w proszku, 10% orzechów laskowych, 10% migdałów i naturalnym aromatem waniliowym.	80-100 g na 1 kg mieszanki.	5 kg x 1	
AE37BM	Pasta Crema Vaniglia	Pasta o intensywnym waniliowym aromacie i kremowo-żółtym kolorze. Z zarenkami wanii.	30/40 g na 1 kg mieszanki.	2,5 kg x 2	
AX43AZ	Pasta Giandua	Pasta do przygotowania lodów o bogatym smaku giandui. Dzięki zawartości 50% włoskich orzechów laskowych, o zróżnicowanym smaku orzechów laskowych i kakao.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	5 kg x 1	
AX43AR	Pasta Giandua Amara	Pasta Giandua, z zawartością 75% orzechów laskowych, o zróżnicowanym smaku kakao, aby uzyskać przyjemnie wytrawny smak giandui.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	5 kg x 1	
AE37BW	Pasta Malaga	Pasta do stworzenia lodów o smaku malaga. Z zawartością 25% rodzynków i 17% wina Marsala.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3,5 kg x 2	

- 39 -

Variegato

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AE37CL	Variegato Amarena Rubino	Pasta winiowa z odmiany o jasnym i świeżym kolorze i orzeźwiający smak. Niezwykły efekt wizualny w witrynie. Z kawałkami owoców wini.	wg uznania	1,5 kg x 3	
AE37CD	Variegato Fico	Z zawartością 65% fig w kawałkach. Z ucysem barwnika naturalnego pochodzenia.	wg uznania	1,5 kg x 2	
AE37CG	Variegato Mandarino di Caciuli	Pasta z kawałkami mandarynek z Caciuli. Z naturalnymi barwnikami.	wg uznania	3,5 kg x 2	
AE37CM	Variegato Maren Glacé	Z ponad 80% zawartością kasztanów, w kawałkach w zalewie, dla otrzymania wyśmienitego smaku! Idealne variegato na jesenny sezon, idealne do połączenia z lodami wykonanymi z syropu. Otasi Castagna!	wg uznania	3,5 kg x 1	
AE37CF	Variegato Melograno	Z zawartością 40% granatu. Z nasionami.	wg uznania	1,5 kg x 2	
AE37CH	Variegato Pescaancia	Z brzoskwinia, sokiem pomarańczowym i sokiem z cytryny i miodu. Z kawałkami owoców. Z barwnikami pochodzenia naturalnego.	wg uznania	3,5 kg x 2	

Dekoracje owocowe

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AE37DE	Fruita candita	Owoce kandyzowane: 40% skórki pomarańczowej, 30% skórki cytryny, 20% kory cedru i 10% wini. Idealny do przygotowania smaku „Cassia” z „Tutto Ricotta”.	wg uznania	3 kg x 1	
AE37DD	Naturale Amarena 18/20	Owoce kandyzowane w aromatycznym syropie. Z zawartością 60% kandyzowanych wini w całości i 40% syropu. Kalibracja owoców 18/20.	wg uznania	4,2 kg x 1	



Pasty

KOD	PRODUKT	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AE37BQ	Pasta Mandorla Dolce	Pasta z prażonych migdałów z cukrem.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	2,5 kg x 2	
AE37BE	Pasta Melone	Głodka melonowa pasta. Z zawartością 40% owoców.	Subtylacja: 70 g na 1 kg mieszanki / Integracja: 40/50 g na 1 kg mieszanki.	1,5 kg x 3	
AZ37BG	Pasta Melone News	Nowa idealna pasta do nadawania lodom intensywnego smaku melona.	50 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AE37BF	Pasta Pesca Gialla	Pasta brzoskwinowa z miodem i z kawałkami owoców. Z zawartością 45% owoców.	Subtylacja: 70 g na 1 kg mieszanki / Integracja: 40/50 g na 1 kg mieszanki.	1,5 kg x 3	
Winoce	Pasta Nocciola Intelligente	Pasta z orzechów laskowych, ekonomiczna - dobra jakość w dobrej cenie!	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
Winoce	Pasta Pistacchio Intelligente	Pasta pistacjowa o ładnej zielonej barwie, ekonomiczna - dobra jakość w dobrej cenie!	80/100 g na 1 kg mieszanki.	3 kg x 2	
AE37DA	Piuovo	Zestawienie lub uzupełnienie zastawienia ziółka świeżych jaj. Wykonana z ziółka świeżych jaj i cukru, pasteryzowana.	100 g Piuovo to 3 ziółka jaj + 50 g cukru.	1,25 kg x 6	
AE37DB	Pasta Tiramisù s.a.	Pasta bez alkoholu o smaku Tiramisù.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	2,5 kg x 2	
AE37DK	Pasta Tiramisù s.a.	Charakterystyczna pasta rugat wykonana z typowych składników: prażone orzechy laskowe, miod i białko jaj - aby nadać lodom typowy smak rugatu.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	2 kg x 2	
AE37DL	Pasta Vaniglia	Jasnozielona pasta o delikatnym aromacie i smaku wanii. Z zarenkami wanii.	30 g na 1 kg mieszanki.	3,5 kg x 2	
AF37DN	Pasta Zabaina	Pasta z winem marsala i ziółkami jaj, o jędrnym, ziołowym kolorze i charakterystycznym smaku.	100 g na 1 kg mieszanki.	2,5 kg x 2	
AE37DS	Pasta Zuppa Inglese	Pasta o typowym smaku deseru Zuppa Inglese.	80/100 g na 1 kg mieszanki.	2,5 kg x 2	



Le Brunelle

KLASYCZNE



Daj się zafascynować naszej Brunelle, nie tylko pięknej, ale także przepysznej!

Brunelle Martini Linea Gelato są kremami do lodów jako variegato, ale również do dekoracji płaskich kuwet, utrzymują miękką i kremową konsystencję oraz doskonałą elastyczność również w niskiej i ujemnej temperaturze.

BEZ GLUTENU



KOD	PRODUKT	OPIS	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AX43MB	Brunella Nocciola	Doskonały krem z orzechów laskowych o harmonijnym smaku, do przekładania i dekoracji, elastyczny w niskich temperaturach. Z 10% zawartością orzechów laskowych.	5 kg x 2	
AX43OA	Brunella Nocciola TOP NOWOŚĆ	Wiele orzechów laskowych to więcej smaku! Brunella Nocciola TOP zawiera 12% orzechów laskowych, dla uzyskania jeszcze głębszego smaku!	5 kg x 2	
AX43MG	Brunella Gandia	Krem z orzechów laskowych o doskonałej elastyczności w niskich temperaturach, do przekładania i dekoracji. Z zawartością 9% orzechów laskowych.	5 kg x 2	
AX43OB	Brunella Gandia Vegan NOWOŚĆ	Brunella Gandia, w wegańskiej wersji... aby każdy mógł poczuć wyśmienity smak kremu Le Brunelle!	5 kg x 2	
AX43MC	Brunella Fondente	Krem o smaku deserowej czekolady, elastyczny i delikatny w niskich temperaturach lodów. Z 12% zawartością kakao.	5 kg x 2	
AX43MA	Brunella Bianca	Delikatny krem o smaku białej czekolady, o doskonałej elastyczności w niskich temperaturach. Z 14% zawartością mleka i masła kakaowego.	5 kg x 2	

- 43 -



Le Brunelle

OWOCOWE



Martini Linea Gelato oferuje najszerszą gamę kremów do lodów na rynku, z 19 dostępnymi smakami.

Począwszy od klasycznej Brunelle (z chrupiącymi dodatkami i bez) poprzez kremy owocowe, aż do wykwintnych kremów o pysznych smakach.

- Bez tłuszczów uwodnionych
- Bez konserwantów
- Bez glutenu
- Z naturalnymi aromatami i barwnikami



KOD	PRODUKT	OPIS	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AX43MF	Brunella Fragola	Krem o smaku truskawkowym, o doskonałej elastyczności w niskich temperaturach, do przekładania i dekoracji. Z naturalnymi aromatami i barwnikami.	5 kg x 2	
AX43MH	Brunella Limone	Krem o smaku cytrynowym, o doskonałej elastyczności w niskich temperaturach. Z naturalnymi aromatami i barwnikami.	5 kg x 2	
AX43MJ	Brunella Arancio	Krem o smaku pomarańczowym, o doskonałej elastyczności w niskich temperaturach. Z naturalnymi aromatami i barwnikami.	5 kg x 2	

44



Le Brunelle

WYKWINTNE



Brunelle to wszechstronny produkt, mający wiele zastosowań:

- Dekoracja płaskich kuwet, wyłej krem bezpośrednio na warstwę lodów
- Jako dodatek aromatyzujący do przygotowania smacznych lodów
- do przekładania lodów dla jeszcze smaczniejszego efektu, naprzemiennie w kulkach: warstwa lodów i warstwa Brunelli
- Jako polewa do lodów lub lodów typu soft
- Jako sos do lodów na patyku i różków
- Jako nadzienie do tortów lodowych, semifreddo, mrożonych deserów i pralinek



KOD	PRODUKT	OPIS	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AX43MI	Brunella Caramello	Delikatny krem karmelowy o doskonałej elastyczności w niskich temperaturach, do przekładania i dekoracji. Z 13% zawartością karmelu	5 kg x 2	U, V, W, X, Y
AX43MD	Brunella Latte Cacao	Krem o zrównoważonym smaku mleka i kakao, o doskonałej elastyczności w niskich temperaturach. Z zawartością 12% mleka i 8% kakao.	5 kg x 2	U, V, W, X, Y
AX43ME	Brunella Pistachio	Delikatny krem pistacjowy o doskonałej elastyczności w niskich temperaturach. Z 20% zawartością pistacji.	5 kg x 2	U, V, W, X, Y
AX43MN	Brunella Latte Nocciola	Krem o harmonijnym smaku mleka i orzecha laskowego, o doskonałej elastyczności w niskich temperaturach. Z 18% zawartością orzecha laskowego.	5 kg x 2	U, V, W, X, Y

- 47 -



Le Brunelle CROK



Jeszcze doskonalsze, jeszcze smaczniejsze!

Le Brunelle połączone z chrupiącymi dodatkami, zniwalaający efekt delikatności kremu i chrupiącej niespodzianki!

Podobnie jak wszystkie kremy **Le Brunelle**, pozostają delikatne i elastyczne w niskich temperaturach. Skorzystaj z doskonałości kremu, aby Twoje lody były niezapomniane i przepyszne.

BEZ GLUTENU



KOD	PRODUKT	OPIS	OPAKOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AX43MM	Brunella CROK Biscotto Nero	Krem o smaku deserowej czekolady, wzbogacony kakawym ciasteczkami Dekadenci, ekstra wytrawny krem Brunella i jednocześnie zniwalaający chrupiący!	5 kg x 2	U, V, W, X, Y
AX43ML	Brunella CROK Speculoos	Krem o smaku karmelowym, wzbogacony kawałkami cynamonowego ciasteczka. Przeniesienie słynnego belgijskiego korzennego ciastka do lodzian.	5 kg x 2	U, V, W, X, Y
AX43MP	Brunella CROK Frollino Cacao	Smak tego ciemnego kremu to idealna mieszanka kakao i orzecha laskowego, wzbogacony kawałkami kruchego ciasteczka kakawowego. Zniwalaający chrupiący!	5 kg x 2	U, V, W, X, Y
AX43MQ	Brunella CROK Frollino Vaniglia	Delikatny krem z orzechów laskowych z chrupiącymi kawałkami kruchego ciasteczka waniliowego.	5 kg x 2	U, V, W, X, Y
AX43MX	Brunella CROK Pistachio	Brunella o smaku pistacjowym wzbogaconą pokruszonymi kawałkami prażonej pistacji. Z 38% zawartością pistacji.	5 kg x 2	U, V, W, X, Y
AX43MY	Brunella CROK Crispies	Brunella o smaku mlecznej czekolady, z dodatkami cudownie chrupiącego druchanego ryżu.	5 kg x 2	U, V, W, X, Y

48



Notes