

# ***1kg Bags - Ariba and Centramerica range***



Rimini SIGEP 2013 will be for Master Martini the opportunity to introduce the new 1kg bags line of Ariba chocolate and Centramerica compound.

Master Martini is increasing its specialization with its Top brands by extending the products range according to the market needs.


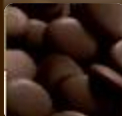

1kg bag is a format that provides service and practicality and allow us to valorize our products and our Brands.

Ariba and Centramerica lines meet the daily expectations of Artisan, Baker and Chef which focus on an high quality production.

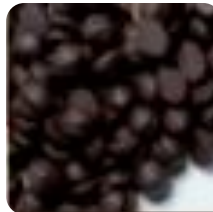
These products also satisfy the expectations of distribution channels such as the Retail, Cash & Carry or Ho.Re.Ca.

# 1kg Bag Ariba



N° Items	7
Range	Diamonds  Discs  Droplets 
Tastes	Dark – Milk – White
Positioning	Top quality
Claim	« 100% natural vanilla »
Target users	Artisan, Baker, Chef
Retail Distribution	Bakery, Hyper and Super market, Ho.Re.Ca
N° unit / carton	8 bags
Label languages	Group 1: It, En, Fr, Sp, Pt, Aro Group 2: Ru, Pol, Ukr, Ger, Gre, Cz

# Sacchetti 1kg Ariba



## DIAMANTI DIAMONDS

100% VANIGLIA NATURALE  
DA BACCHE DEL MADAGASCAR  
100% NATURAL VANILLA OF  
BEANS FROM MADAGASCAR

	% Cacao % Cocoa	% Latte % Milk	% Materia grassa % Fat content
Fondente/Dark	<b>72</b>	-	37/39
Latte/Milk	<b>31</b>	20	32/34
Bianco/White	-	20	37/39

## DISCHI DISCS

	% Cacao % Cocoa	% Latte % Milk	% Materia grassa % Fat content
Fondente/Dark	<b>60</b>	-	38/40
Fondente/Dark	<b>54</b>	-	32/34
Latte/Milk	<b>32</b>	20	34/36

## GOCCE DROPLETS

	% Cacao % Cocoa	% Latte % Milk	% Burro di cacao % Cocoa butter
Fondente/Dark	<b>46</b>	-	26/29

# Sacchetti 1kg Ariba



	Gusti Taste	Codice Code	Formato (sacchetto) Unit (bag)	Confezione (cartone) Sales Unit (carton)	Palettizzazione Pallet Size
<b>DIAMANTI DIAMONDS</b>	<b>FONDENTE/DARK 72%</b>	AQ49RA	1 kg	8 kg	480 kg (15 cartoni x 4 strati) (4 layers / 15 cartons each)
	<b>LATTE/MILK</b>	AQ49RB	1 kg	8 kg	
	<b>BIANCO/WHITE</b>	AQ49RC	1 kg	8 kg	
<b>DISCHI DISCS</b>	<b>FONDENTE/DARK 60%</b>	AQ49RP	1 kg	8 kg	
	<b>FONDENTE/DARK 54%</b>	AQ49RO	1 kg	8 kg	
	<b>LATTE/MILK</b>	AQ49RQ	1 kg	8 kg	
<b>GOCCE/DROPLETS</b>	<b>FONDENTE/DARK 46%</b>	AQ49RL	1 kg	8 kg	

Group 1: It, Ing, Fr, Sp, Port, Arabo

# 1 kg Bags Folder



**Master Martini**

**NOVITÀ**  
SCOPRI LA NUOVA  
GAMMA DI SACCHETTI  
**NEW**  
DISCOVER THE  
RANGE OF BAGS

**SACCHETTI DA 1kg BAGS**

**Ciocolato Ariba**

La passione ci unisce.

**Ariba**

**Master Martini**

**VANIGLIA NATURALE 100% NATURAL VANILLA**

Il cioccolato Ariba nasce dalla passione di Master Martini: accuratezza nella selezione delle fave di cacao nei luoghi d'origine, ricerca dell'armonia dei sapori, varietà nei gusti e nei formati garantiscono un cioccolato di grande pregio. Ciascuna ricetta nasce dall'attento studio delle esigenze dei maestri cioccolatieri e dei maestri pasticceri italiani, per assicurare facilità d'utilizzo, versatilità e risultati di alto livello.  
**Ciocolato Ariba, la passione ci unisce.**

Ariba chocolate is born out of Master Martini passion: the accuracy in the selection of raw materials to the places of origin, the research in the harmony of flavours, the variety of flavours and packagings are the parameters that guarantee a high quality chocolate. Each recipe is created on Italian pastry chefs and confectioners' needs and it guarantees an easy to use product, versatility and high level performance.  
**Ariba chocolate, the passion that unites.**

DIAMANTI DIAMONDS	% Cacao % Cocoa	% Latte % Milk	% Materia grassa % Fat content	Sacchetti da 1 kg 1 kg bags	Fluidità Fluidity	Intensità di gusto Taste intensity
	Fondente/Dark	72	-	37/39	✓	●●●●○
Latte/Milk	31	20	32/34	✓	●●●●○	○●●●●○
Bianco/White	-	20	37/39	✓	●●●●○	○●●●●○

DISCHI DISCS	% Cacao % Cocoa	% Latte % Milk	% Materia grassa % Fat content	Sacchetti da 1 kg 1 kg bags	Fluidità Fluidity	Intensità di gusto Taste intensity
	Fondente/Dark	60	-	38/40	✓	●●●●○
Fondente/Dark	54	-	32/34	✓	●●●●○	○●●●●○
Latte/Milk	32	20	34/36	✓	●●●●○	○●●●●○

GOCCE DROPLETS	% Cacao % Cocoa	% Latte % Milk	% Burro di cacao % Cocoa butter	Sacchetti da 1 kg 1 kg bags	Gocce per hg Droplets / hg	Intensità di gusto Taste intensity
	Fondente/Dark	46	-	26/29	✓	● 3000

Gusti Taste	Codice Code	Formato (sacchetto) Unit (bag)	Confezione (cartone) Sales Unit (carton)	Paletizzazione Pallet Size
DIAMANTI DIAMONDS	FONDENTE/DARK 72%	AQ49RA	1 kg	8 kg
	LATTE/MILK	AQ49RB	1 kg	8 kg
	BIANCO/WHITE	AQ49RC	1 kg	8 kg
DISCHI DISCS	FONDENTE/DARK 60%	AQ49RD	1 kg	8 kg
	FONDENTE/DARK 54%	AQ49RE	1 kg	8 kg
	LATTE/MILK	AQ49RF	1 kg	8 kg
GOCCE/DROPLETS	FONDENTE/DARK 46%	AQ49RG	1 kg	8 kg

480 kg  
(15 cartoni x 4 strati)  
(4 layers / 15 cartons each)

Unigrà S.r.l. Via Gardizza, 9/B - 48017 Conselice (Ra) - Tel. +39 0545 989511 - Fax +39 0545 989617 - info@unigra.it www.unigra.it

# 1kg Bag Centramerica



N° Items	5
Range	Discs  Drops  Flakes 
Tastes	Dark – Milk - White
Positioning	Top quality
Claim	« No hydro »
Target users	Artisan, Baker, Chef
Retail distribution	Bakery, Super and Hyper market, Ho.Re.Ca
N° unit / carton	8
Label languages	Group 1: It, En, Fr, Sp, Pt, Aro Group 2: Ru, Pol, Ukr, Ger, Gre, Cz

# Sacchetti 1kg Centramerica



## DISCHI DISCS

Taste

Dark (20% of cocoa)  
Milk (19% of milk)  
White (12% of milk)

Description

Thanks to its excellent fluidity and shining, it is the ideal product for high quality preparations. Flavourings: natural vanilla. Hydrogenated fat free.

Lucentezza/  
Shining



## GOCCE DROPLETS

Taste

Dark

Size

10.000/kg



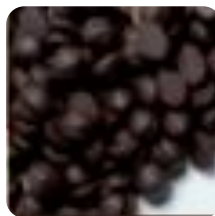
## SCAGLIETTE FLAKES

Taste

Dark

Application

Biscuits and cake decoration.  
Bake stable product.



# Sacchetti 1kg Centramerica



	Gusti Taste	Codice Code	Formato (sacchetto) Unit (bag)	Confezione (cartone) Sales Unit (carton)	Palettizzazione Pallet Size
<b>DISCHI DISCS</b>	<b>FONDENTE/DARK</b>	AX47AD	1 kg	8 kg	480 kg (15 cartoni x 4 strati) (4 layers / 15 cartons each)
	<b>LATTE/MILK</b>	AX47AE	1 kg	8 kg	
	<b>BIANCO/WHITE</b>	AX47AC	1 kg	8 kg	
<b>GOCCE/DROPLETS</b>	<b>FONDENTE/DARK</b>	AX47AG	1 kg	8 kg	
<b>SCAGLIETTE/FLAKES</b>	<b>FONDENTE/DARK</b>	AX47AH	1 kg	8 kg	

Group 1: It, Ing, Fr, Sp, Port, Arabo



# 1kg Bag Folder





**Master Martini**



**NOVITÀ**  
SCOPRI LA NUOVA  
GAMMA DI SACCHETTI  
**NEW**  
DISCOVER THE  
RANGE OF BAGS

**SENZA GRASSI IDROGENATI**  
**HYDROGENATED FAT FREE!**

## Surrogato

# Centramerica

Costruite il vostro successo con i prodotti Master Martini



**Master Martini**

## Centramerica

**SENZA GRASSI IDROGENATI**  
**HYDROGENATED FAT FREE!**



**SACCHETTO DA 1kg BAGS**

Centramerica senza grassi idrogenati è la linea di surrogato di cioccolato di alta qualità destinata agli artigiani e ai laboratori sensibili alle nuove tendenze di mercato. Ciascuna ricetta nasce dall'attento studio delle esigenze dei maestri cioccolatieri e dei maestri pasticceri italiani, per assicurare facilità d'utilizzo, versatilità e risultati di alto livello.

Centramerica Hydrogenated Fat Free is a line of top quality compound chocolate aimed at artisans and laboratories that are sensitive to the new market trends. It stands out for its great workability and its excellent snap, shine and organoleptic features.

DISCHI DISCS		Taste		Description	
Gusti	Fondente (20% di cacao) Latte (19% di latte) Avorio (12% di latte)	Taste	Dark (20% of cocoa) Milk (19% of milk) White (12% of milk)		
Caratteristiche	L'ottima fluidità e lucentezza lo rendono ideale per lavorazioni di alto livello. Aromi: vaniglia naturale. Senza grassi idrogenati.	Description	Thanks to its excellent fluidity and shining, it is the ideal product for high quality preparations. Flavourings: natural vanilla. Hydrogenated fat free.		
Fluidità/ Fluidity	●●●●●	Spacco/ Snap	○●●●●○	Lucentezza/ Shining	○●●●●○

GOCCE DROPLETS		Taste		Description	
Gusti	Fondente	Taste	Dark		
Varianti	1.000/hg	Size	10.000/kg		

SCAGLIETTE FLAKES		Taste		Description	
Gusti	Fondente	Taste	Dark		
Utilizzo	Da utilizzare come decorazione. Resistono alla cottura.	Application	Biscuits and cake decoration. Bake stable product.		

**MODALITÀ D'USO PROCESSING**

 **Scegliere il prodotto (evitare il fuoco diretto)**  
Melt the compound (avoid the direct contact with the heat source)

 **Lavorarlo ad una temperatura compresa tra 134° e 136° C.**  
Use between 54° and 58° C.

 **Raffreddarlo tra 0° e 4° C.**  
Cool between 0° and 4° C.

	Gusti Taste	Codice Code	Formato (sacchetto) Unit (bag)	Confezione (cartone) Sales Unit (carton)	Palettizzazione Pallet Size
DISCHI DISCS	FONDENTE/DARK	AX47AD	1 kg	8 kg	480 kg (15 cartoni x 4 strati) (4 layers / 15 cartons each)
	LATTE/MILK	AX47AE	1 kg	8 kg	
	BIANCO/WHITE	AX47AC	1 kg	8 kg	
GOCCE/DROPLETS	FONDENTE/DARK	AX47AG	1 kg	8 kg	
SCAGLIETTE/FLAKES	FONDENTE/DARK	AX47AH	1 kg	8 kg	

Unigra S.r.l. Via Gardizza, 9/B - 48017 Conselice (Ra) - Tel. +39 0545 989511 - Fax +39 0545 989617 - info@unigra.it www.unigra.it

# Timing



PRODUCT AVAILABILITY → END OF FEBRUARY

FOLDER AVAILABILITY → END OF JANUARY  
ITALIAN/ ENGLISH



*The passion that unites ...*