



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

# Centramerica

SENZA GRASSI  
IDROGENATI!  
HYDROGENATED  
FAT FREE!



## Master Martini



SACCHETTI 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	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. Flavours: natural vanilla. Hydrogenated fat free.		
	Fluidità/ Fluidity	●●●●●				
	Spacco/ Snap	○ — 1 2 3 4 5 — ⊕		Lucentezza/ Shining		○ — 1 2 3 4 5 — ⊕

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

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

MODALITÀ D'USO  
PROCESSING



Sciogliere il prodotto  
(evitare il fuoco diretto!)  
Melt (but keep away from the direct  
contact with the heat source)



Lavorarlo ad una temperatura  
compresa tra i 34° e i 36° C  
Use between 34° and 36° 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	