

SACCHETTI 1 KG



Il Sigep 2013 sarà per Master Martini l'occasione di presentare la nuova linea di cioccolato Ariba e surrogato Centramerica confezionata in sacchetti da 1 kg.

Sempre di più Master Martini con le sue marche di punta si specializza, allargando la propria offerta di prodotti in base alle esigenze del utilizzatore.

Il sacchetto da 1 kg è un format che garantisce servizio e praticità e ci permette di valorizzare il nostro prodotto e il nostro marchio.

La linea Ariba e Centramerica da 1 kg rispondono alle aspettative quotidiane del artigiano, del pasticciere o dello chef che privilegia una produzione di grande qualità.

Rispondono ugualmente alle aspettative assortimentale di canali distributivi come la Grande Distribuzione, il Cash&Carry o il canale Ho.Re.Ca.

Sacchetti 1kg Ariba



N° Referenze	7
Tipologie	<p>Diamante </p> <p>Dischi </p> <p>Goccine </p>
Gusti	Fondente – Latte - Bianco
Posizionamento	Top di gamma
Caratteristiche	« 100% vaniglia naturale »
Target Utilizzatore	Artigiani, chef, pasticciere, panettiere
Canale distribuzione	Bakery, GDO, Horeca
N° pz per cartone	8 sacchetti
Lingue etichette	<p>Gruppo 1: It, Ing, Fr, Sp, Port, Arabo</p> <p>Gruppo 2: Ru, Pol, Ucr, Ted, Gre, Ceco</p>

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	72	-	37/39
Latte/Milk	31	20	32/34
Bianco/White	-	20	37/39

DISCHI DISCS

	% Cacao % Cocoa	% Latte % Milk	% Materia grassa % Fat content
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
Fondente/Dark	46	-	26/29

Sacchetti 1kg Ariba



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

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

Folder Sacchetti



Master Martini

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

Ciocolato

Ariba

La passione ci unisce.

Ariba

Master Martini

VANIGLIA NATURALE
100% NATURAL VANILLA

SACCHETTI DA 1kg BAGS

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%	AQ49RL	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

Sacchetti 1kg Centramerica



N° Referenze	5
Tipologie	Dischi  Gocce  Scagliette 
Gusti	Fondente – Latte - Bianco
Posizionamento	Top
Caratteristiche	« senza grassi idrogenati »
Target Utilizzatore	Artigiani, chef, pasticciere, panettiere
Canale distribuzione	Bakery, GDO, Horeca
N° pz per cartone	8
Lingue etichette	Gruppo 1: it, Ing, Fr, Sp, Port, Arabo Gruppo2: Ru, Pol, Ucr, Ted, Greco, Ceco

Sacchetti 1kg Centramerica



DISCHI DISCS

Gusti

Fondente (20% di cacao)
Latte (19% di latte)
Avorio (12% di latte)

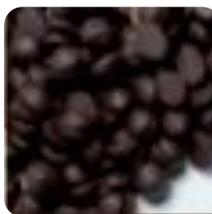
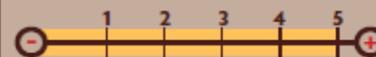
Caratteristiche

L'ottima fluidità e lucentezza lo rendono ideale per lavorazioni di alto livello. Aromi: vaniglia naturale. Senza grassi idrogenati.

Fluidità/
Fluidity



Spacco/
Snap



GOCCE DROPLETS

Gusti

Fondente

Varianti

1.000/hg



SCAGLIETTE FLAKES

Gusti

Fondente

Utilizzo

Da utilizzare come decorazione. Resistono alla cottura.



SACCHETTI DA
1kg
BAGS

Sacchetti 1kg Centramerica



	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	

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

Folder Sacchetti



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!



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) Aorio (12% di latte)	Taste	Dark (20% di cacao) 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	Gusti/Taste	Fondente	Taste	Dark	
	Varianti	1.000/hg ●	Size	10.000/kg ●	
SCAGLIETTE FLAKES	Gusti	Fondente, Aorio, Latte	Taste	Dark, White, Milk	
	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: heat away from the direct contact with the heat source
- Lavorare ad una temperatura compresa tra 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	???	1 kg	8 kg	480 kg (15 cartoni x 4 strati) (4 layers / 15 cartons each)
	LATTE/MILK	???	1 kg	8 kg	
	BIANCO/WHITE	???	1 kg	8 kg	
	FONDENTE/DARK	???	1 kg	8 kg	
GOCCE/DROPLETS	FONDENTE/DARK	???	1 kg	8 kg	
SCAGLIETTE/FLAKES	FONDENTE/DARK	???	1 kg	8 kg	

Timing



DISPONIBILITA' PRODOTTO



FINE FEBBRAIO

DISPONIBILITA' FOLDER
ITALIANO / INGLESE



FINE GENNAIO



La passione ci unisce ...