



**Master Martini**



**CON PANNA  
WITH CREAM**

## DECOR UP GOLD

Costruite il vostro successo con i prodotti Master Martini



## Decor Up Gold è il compromesso perfetto tra **crema vegetale** e **panna**.

Combina le elevate prestazioni di una crema vegetale - come tenuta e volume - con le ottime caratteristiche organolettiche della panna animale al 40% di grasso. Già zuccherata, Decor Up Gold assicura risultati eccellenti per svariate applicazioni, come decorazione di torte, pasticcini e dessert, preparazione di mousse e semifreddi, utilizzi di gelateria.

### Caratteristiche:

- Con oli di **cocco** e di **girasole**
- Ottimo **sviluppo** e **tenuta** perfetta, senza rilasciare acqua nel tempo
- Struttura **liscia**, **cremosa** e **leggera**
- Elevato tenore di grassi vegetali e animali in rapporto **80:20**
- **Gusto delicato**, che lascia ampio spazio alla **personalizzazione**

### Decor Up Gold is the perfect balance between UHT **non-dairy topping** and **cream**.

This sweetened blend combines the typical high performances of a vegetable cream, in particular stability and volume, with the excellent organoleptic characteristics of dairy cream with 40% fat content.

Decor Up Gold guarantees excellent results for different applications, such as filling and decoration, mousse and semifreddo preparation, ice-cream production.

### Characteristics:

- With **coconut** and **sunflower** oils
- Excellent **overrun** and perfect **stability**, no water release
- **Smooth**, **creamy**, **soft** texture
- High fat content, vegetable and dairy in **80/20 rule**
- Can be **flavoured and coloured** at will



#### PREPARAZIONE - PREPARATION

Tenuta	Stability After whipping	Tempo - Time	Velocità - Speed	Temperatura - Temperature
4.0		3-5 min	3	+5°C / +10°C

#### PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE

- Non è necessario un ambiente refrigerato ma è sufficiente un luogo fresco (max 20°C) e asciutto.
- Evitare sbalzi di temperatura
- Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere conservato in frigorifero e utilizzato entro 3 giorni.

#### CONSIGLI DI UTILIZZO

- Prima di essere montato, il prodotto deve essere tenuto in frigorifero per 12 ore a temperatura compresa tra +5 e +10°C.
- Montare quindi a velocità moderata fino ad ottenere la consistenza voluta.
- Il prodotto montato può essere rilavorato.

#### RIGHT STORAGE

- You don't need a refrigerated environment but a cool and dry place (max 20°C) is required.
- Avoid thermal shock.
- After opening, keep the product in the refrigerator and use within 3-4 days.

#### TIPS FOR WHIPPING

- Before whipping, chill the product for 12 hours and store between +5°C and +10°C.
- Whip at medium speed until the desired consistency is obtained.
- The product can be re-whipped.

#### ADATTO PER SUITABLE FOR

Planetaria  
Planetary mixer

Frusta a mano  
Whisk

Montapanna  
Whipping machine

Sifone  
Gas whipper

DECOR UP GOLD	Codice - Code	Formato - Packaging	Confezione - Sales Unit	Pallettizzazione - Palletisation
	AV13BA	Tetra-brik 1l	vassoio 12 briks 12 briks carton	1008 l (12 cartoni x 7 strati) (7 layers / 12 cartons each)



Via Gardizza, 9/B  
48017 Conselice (RA)  
Tel. +39 0545 989511  
info@unigra.it  
www.mastermartini.com

