



Master Martini

PASTICCERIA DI ALTA QUALITÀ

GRAN MASTER



Anche le margarine della linea **GRAN MASTER** sono state riformulate per garantire un tenore di acidi grassi trans inferiore all'1% e soddisfare così le indicazioni contenute nel Regolamento Europeo 2019/649 che definisce la quantità massima di acidi grassi trans diversi da quelli naturalmente presenti nei grassi di origine animale.

Con la costante garanzia di ottime prestazioni nelle specifiche applicazioni per le quali sono state studiate, tutte le referenze sono **senza grassi idrogenati, naturalmente prive di lattosio, senza glutine** per rispondere alla sempre maggiore richiesta di prodotti adatti anche a chi ha particolari intolleranze o è attento alle nuove tendenze salutistiche senza dover rinunciare a cibi gratificanti. Sono inoltre caratterizzate da un **bouquet unico di aromi** che conferiscono un gusto eccellente al prodotto finito.

CODICE	NOME	UTILIZZO	FORMATO	PESO	CONFEZIONE
AG2BBV	GRAN MASTER FROLLA PATISSERIE	Frolla stampata e frolla montata	BLOCCO	2,5 kg	20kg (8 X 2,5 kg)
AG5BBB	GRAN MASTER SFOGLIA	Sfoglia dolce e salata	BLOCCO	2,5 kg	20kg (8 X 2,5 kg)
AG4ACB	GRAN MASTER PLUS CROISSANT	Croissant, pasta danese, pasta lievitata sfogliata	PIATTA	2 kg	10kg (5 X 2 kg)
AG5AAG	GRAN MASTER PLUS SFOGLIA	Sfoglia dolce e salata	PIATTA	2 kg	10kg (5 X 2 kg)