

NON ZUCCHERATE

IDEALE PER TUTTI GLI USI IN CUCINA



MASTER GOURMET

grande versatilità

Master Gourmet è una crema vegetale UHT che può essere utilizzata sia per preparazioni gastronomiche salate che per lavorazioni dolci di pasticceria. Questa caratteristica la rende unica ed estremamente versatile. Può essere usata tal quale come condimento o come ingrediente per salse o sughi: se, invece, viene addizionata di zucchero, può essere montata ed utilizzata in pasticceria per decorazioni e farciture.



MAXIME CHEF

senza grassi idrogenati

Maxime Chef non contiene grassi idrogenati ed è una crema vegetale UHT non zuccherata per gli utilizzi di cucina e pasticceria salata. La sua consistenza, studiata per resistere all'incorporazione con altri ingredienti, garantisce omogeneità a sale e sughi, esaltandone il gusto originale. Sofficità e leggerezza in bocca sono le caratteristiche di questa crema che la rendono perfetta per chi segue le nuove tendenze di mercato, ispirandosi ad una cucina moderna e creativa.

MASTER GOURMET CHEF

ideale in cucina

Master Gourmet Chef è un prodotto specifico per condimenti e preparazioni di cucina, sia a caldo sia a freddo. Caratterizzato da una consistenza densa, lega velocemente e in modo perfetto gli ingredienti, garantendo omogeneità a sale e sughi.



CARATTERISTICHE	ZUCCHERATA				NON ZUCCHERATA			
	MAXIME	MONNA LISA	DECOR UP	DECOR UP CACAO	DECOR UP	MASTER GOURMET	MAXIME CHEF	MASTER GOURMET CHEF
Zuccherata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Da montare	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Senza grassi idrogenati	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gusto	Panna vanigliata	Panna vanigliata	Panna vanigliata	Cioccolato	Panna	Latte	Latte	Latte
% Grasso	26,5	28,6	27	21	23,6	25,9	23,8	23,8
UTILIZZI								
Pasticceria dolce	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pasticceria salata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Salse e condimenti	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Calderata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Freddo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Compimento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cottura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PERSONALIZZAZIONI								
Tolleranza all'acidità	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Panna fresca (max 50%)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sacco di frutta	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Frutta fresca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cioccolato	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Crema pasticcera	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
APPLICAZIONI								
Decorazione	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Farcitura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Semifreddi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mousse	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gelato	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Salse	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sughi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

TABELLA DI PALLETIZZAZIONE		Codice	Formato	Confezione	Pallettizzazione
ZUCCHERATA	MAXIME	AV10BA	Tetra-brik 1l	vassoio 12 brik	1900 (12 vassoi x 7 strati)
	MONNA LISA	AV10AA	Tetra-brik 1l	vassoio 12 brik	1900 (12 vassoi x 7 strati)
	DECOR UP	AV10AA	Tetra-brik 1l	vassoio 12 brik	1900 (12 vassoi x 7 strati)
	DECOR UP CACAO	AV10AT	Tetra-brik 1l	vassoio 12 brik	1900 (12 vassoi x 7 strati)
	DECOR UP	AV10AW	Tetra-brik 1l	vassoio 12 brik	1900 (12 vassoi x 7 strati)
NON ZUCCHERATA	MASTER GOURMET	AV20AA	Tetra-brik 1l	vassoio 12 brik	1900 (12 vassoi x 7 strati)
	MAXIME CHEF	AV20BC	Tetra-brik 1l	vassoio 12 brik	1900 (12 vassoi x 7 strati)
	MASTER GOURMET CHEF	AV20AC	Tetra-brik 1l	vassoio 12 brik	1900 (12 vassoi x 7 strati)



Master Martini
Creme vegetali UHT

Costruite il vostro successo con i prodotti Master Martini



Via Gardizia, 9/B
48017 Concelice (RA)
Tel. +39 0545 989511
Fax +39 0545 989617
info@unigra.it
www.unigra.it



CREME VEGETALI UHT



Per esprimere al meglio la propria creatività e passione quotidiana, l'Artigiano pasticcere e lo Chef di cucina, hanno bisogno di essere supportati da prodotti in grado di soddisfare al meglio le loro esigenze. E' con quest' idea che Master Martini ha sviluppato una gamma completa di creme vegetali UHT di alta qualità.

Sviluppo, tenuta, gusto, colore, struttura, versatilità sono le caratteristiche che le rendono particolarmente adatte a tutti gli utilizzi di pasticceria, gastronomia e gelateria. Da utilizzare come ingrediente protagonista delle vostre decorazioni o come ingrediente di supporto alle vostre ricette, la gamma Master Martini vi darà la praticità e la sicurezza di cui avete bisogno per esprimere al meglio la vostra fantasia.

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 PER REFERENZE DA MONTARE

Prima di essere montato, il prodotto deve essere tenuto in frigorifero per 12 ore a temperatura compresa tra +2°C e +4°C.

Il prodotto montato può essere rilavato.

ADATTO PER



Planetaria



Frusta a mano



Montapanna



Sifone



ZUCCHERATE

IDEALI PER DECORAZIONI E FARCITURE



MAXIME

senza grassi idrogenati

Maxime, senza grassi idrogenati, è una versione innovativa di crema vegetale UHT. Dalle ottime prestazioni, è ideale per chi cerca un prodotto allineato alle nuove tendenze del mercato. Zuccherata, con il 26,5% di grassi, garantisce risultati di ottimo livello in termini di sviluppo e tenuta. Grazie alla sua solubilità e struttura, Maxime assicura un'ottima alveolarità alle creme e alle mousses e rende perfettamente lisce le ganache.

PREPARAZIONE				
SVILUPPO	TENUTA	TEMPO	VELOCITÀ	TEMPERATURA
3	3	3-5min	3	+5°C / +10°C



MONNA LISA

ideale per decorazioni

Monna Lisa è una crema vegetale UHT appositamente studiata per la decorazione. Già zuccherata, di consistenza soffice ma compatta (28,6% di grassi), garantisce uno sviluppo e una tenuta eccezionali. Priva di derivati del latte, di colore bianco brillante e dal gusto di panna e vaniglia, può essere aromatizzata e colorata a piacere. Monna Lisa è sinonimo di alte prestazioni ed è ideale per decorazioni di grande precisione. È un prodotto che si presta perfettamente alla rifinitura di pasticceria, di torte gelato e semifreddi.

PREPARAZIONE				
SVILUPPO	TENUTA	TEMPO	VELOCITÀ	TEMPERATURA
4	5	3-5min	3	+5°C / +10°C



ZUCCHERATE

IDEALI PER DECORAZIONI E FARCITURE



DECOR UP

ottime prestazioni

Decor Up è una crema vegetale UHT di alta qualità, già zuccherata, caratterizzata da un leggero aroma di panna e vaniglia e con il 26,5% di grassi, è un punto di riferimento per il pasticcere e il gelatiere. Facile da lavorare, monta in pochi minuti garantendo uno sviluppo unico e una tenuta perfetta, senza cedere né rilasciare acqua anche dopo 24 ore. La struttura liscia, cremosa e collante la rende ideale per decorazioni e farciture, per la preparazione di mousses, semifreddi e per gli utilizzi di gelateria. L'ottimo bilanciamento delle componenti ne permette una facile personalizzazione esaltando il gusto ed il colore degli ingredienti aggiunti.

PREPARAZIONE				
SVILUPPO	TENUTA	TEMPO	VELOCITÀ	TEMPERATURA
4	4	3-5min	3	+5°C / +10°C



Decor Up Cacao è una crema vegetale UHT aromatizzata. Velocità, praticità e facilità di utilizzo rendono questa crema, pronta all'uso, l'ingrediente ideale nella preparazione di mousses, farciture e decorazioni. Grazie alla formula perfettamente bilanciata, può essere usata tal quale o abbinata ad altri ingredienti.

PREPARAZIONE				
SVILUPPO	TENUTA	TEMPO	VELOCITÀ	TEMPERATURA
3	3	3-5min	3	+5°C / +10°C

DECOR UP CACAO

già aromatizzata

DECOR UIP

qualità prezzo

PREPARAZIONE				
SVILUPPO	TENUTA	TEMPO	VELOCITÀ	TEMPERATURA
3	3	3-5min	3	+5°C / +10°C

Con un ottimo rapporto qualità/prezzo, Decor Up è una crema vegetale UHT già zuccherata, dal gusto panna. Con il 23,6% di grassi, la sua struttura e capacità d'inglobare aria la rendono versatile nell'utilizzo quotidiano. Facile da utilizzare è adatta a tutti i tipi di macchine: planetaria, montapanna, ecc.

