

**Master Gourmet Gold** è la giusta combinazione tra crema vegetale e panna. Con il 33% di materia grassa totale, di cui circa il 12% di origine animale, Master Gourmet Gold è un prodotto che abbina le elevate prestazioni di una crema vegetale con le ottime caratteristiche organolettiche della panna. Grazie alla sua straordinaria versatilità, Master Gourmet Gold può essere utilizzata sia in pasticceria che in cucina. La sua formulazione equilibrata e l'utilizzo di materie prime di alta qualità, garantiscono un ottimo sviluppo e una tenuta perfetta del prodotto montato, tal quale o addizionato di zucchero. Queste proprietà, abbinate al gusto della panna, la rendono ideale per la preparazione di mousses dolci, torte, pasticcini, dessert, gelateria. Nelle preparazioni gastronomiche, invece, la sua consistenza omogenea permette di legare in modo perfetto e veloce tutti gli ingredienti esaltandone i sapori e dando ad ogni salsa il giusto equilibrio per accompagnare carni, pesce, verdure.

**Master Gourmet Gold** is the perfect combination of a UHT non-dairy topping and cream. With 33% of fat content, of which about 12% of animal origin, Master Gourmet Gold combines the high performance of a vegetable cream with the excellent organoleptic characteristics of cream. Due to its extraordinary versatility, Master Gourmet Gold can be used both in savoury recipes and patisserie preparations. Its balanced formulation and the use of high quality raw materials, guarantee an excellent overrun and a perfect stability after whipping, as it is or added with sugar. These properties, combined with the cream taste, make Master Gourmet Gold the ideal product for the preparation of sweet mousses, cakes, pastries, dessert, ice-cream. In cooking preparations, instead, its homogeneous texture allows to bind ingredients together in a perfect and fast way, enhancing the flavour and giving the right balance to sauces when accompanying meat, fish, vegetables.



## PREPARAZIONE - PREPARATION

Sviluppo - Overrun	Tenuta	Stability After whipping	Tempo - Time	Velocità - Speed	Temperatura - Temperature
3.5	4.0		5-7 min	2	+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 PER REFERENZE DA MONTARE

- Prima di essere montato, il prodotto deve essere tenuto in frigorifero per 12 ore a temperatura compresa tra +2 e +4°C.
- 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 enough.
- Avoid thermal shock.
- After opening, keep the product in the refrigerator and use within 3-4 days.

## TIPS FOR WHIPPING PRODUCTS

- Before whipping, chill the product for 12 hours and store between +2°C and +4°C.
- The product can be re-whipped.

## ADATTO PER SUITABLE FOR

Planetaria  
Planetary mixer

Frusta a mano  
Whisk

Montapanna  
Whipping machine

Sifone  
Gas whipper

**MASTER  
GOURMET  
GOLD**

Codice - Code

AV23AA

Formato - Unit

Tetra-brik 1l

Confezione - Sale Unit

vassoio 12 briks  
12 briks carton

Palettizzazione - Pallet Size

1008 l  
(12 cartoni x 7 strati)  
(7 layers / 12 cartons each)

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





Master Martini



MASTER GOURMET GOLD

Costruite il vostro successo con i prodotti Master Martini

