

Cioccolato

Cioccolato, dal XV secolo quando fu “scoperto” nelle Americhe ad oggi, è un prodotto che continua a suscitare sensazioni ed emozioni come nessun altro e Master Martini gli dedica un’attenzione molto particolare.

La selezione delle materie prime avviene con cura nei paesi d’origine, i blend di masse di cacao sono attentamente studiati e bilanciati miscelando masse di origini differenti (sempre comunque provenienti dalla fascia equatoriale di Africa e Centro/Sud America), viene utilizzata esclusivamente vaniglia naturale e ciascuna ricetta viene scrupolosamente messa a punto nel tenore di cacao e burro di cacao. Tutti questi aspetti garantiscono un cioccolato dalle proprietà organolettiche superiori e una lavorabilità eccellente per qualsiasi lavorazione.

Per assicurare un cioccolato di così grande pregio si accompagna il sapiente utilizzo delle tecnologie produttive. Master Martini ha infatti destinato alla produzione del cioccolato più linee, tutte realizzate utilizzando le più moderne tecnologie presenti sul mercato e l’intero processo produttivo è curato e controllato in ogni singolo dettaglio. Miscelatori all’avanguardia garantiscono un’ottimale integrazione tra i differenti ingredienti.

Pre-raffinatrici e raffinatrici a rulli - dotate di controllo laser - assicurano la corretta granulometria dei prodotti. Conche di moderna concezione sono in grado di monitorare, in maniera automatica, la temperatura e i tempi del processo di concaggio – utili per eliminare l’acidità naturalmente presente nel cacao e ottenere così il giusto profilo aromatico nel cioccolato. Il modellaggio avviene in tunnel di raffreddamento lunghi fino a 90 metri: il cioccolato temperato viene raffreddato in modo lento e omogeneo per ottenere la perfetta cristallizzazione del burro di cacao e garantire così un cioccolato perfetto. Inoltre tutta la gamma di cioccolato è nuts free, gluten free e certificata Kosher e sono disponibili cioccolati fondenti milk free e Kosher Parve, nonché cioccolati con certificazione UTZ, una delle più importanti, in tema di sostenibilità sociale, per il mondo del cacao.



LINEA BAKERY

Ariba

Nata dalla passione per il cacao, **Ariba** è la linea di cioccolato Master Martini. L'accuratezza nella selezione delle materie prime nei luoghi d'origine, l'utilizzo esclusivo di burro di cacao e vaniglia naturale, la ricerca nell'armonia dei sapori, la varietà di gusti e l'eccellente lavorabilità sono caratteristiche che garantiscono un cioccolato di grande pregio.

Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, coperture, decorazione, mousse, gelato, sono molte le ricette della gamma Ariba per soddisfare le esigenze dell'artigiano nelle varie applicazioni di cioccolateria e pasticceria artigianale. Il risultato è un cioccolato facile da utilizzare e versatile, che garantisce alti livelli di resa.



Diamanti					
Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
ARIBA DIAMANTI FONDENTI 72%	AQ49DB	Pralineria, ripieni, mousse	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA DIAMANTI FONDENTI 72%	AQ49UQ	Pralineria, ripieni, mousse	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
ARIBA DIAMANTI FONDENTI 72%	AQ47RA	Pralineria, ripieni, mousse	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
ARIBA DIAMANTI LATTE 32/34 mg	AQ49EB	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA DIAMANTI LATTE 32/34 mg	AQ49UR	Pralineria, corpi cavi, ripieni,	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
ARIBA DIAMANTI LATTE 32/34 mg	AQ47RB	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
ARIBA DIAMANTI BIANCHI 36/38 mg	AQ48CE	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA DIAMANTI BIANCHI 36/38 mg	AQ49US	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
ARIBA DIAMANTI BIANCHI 36/38 mg	AQ47RC	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)



LINEA BAKERY

Dischi					
Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
ARIBA FONDENTE 72% 38/40 mg	AQ49FF	Pralineria, ripieni, mousse	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA FONDENTE 60% 38/40 mg	AQ49DD	Pralineria, corpi cavi, coperture, decorazioni, mousse	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA FONDENTE 60% 38/40 mg	AQ49UU	Pralineria, corpi cavi, coperture, decorazioni, mousse	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
ARIBA FONDENTE 60% 38/40 mg	AQ47RP	Pralineria, corpi cavi, coperture, decorazioni, mousse	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
ARIBA FONDENTE 60% 35/37 mg	AQ49DP	Pralineria, corpi cavi, ripieni, mousse	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA FONDENTE 57% 36/38 mg	AQ49DF	Pralineria, corpi cavi, coperture	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA FONDENTE 54% 32/34 mg	AQ49DH	Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, decorazioni	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA FONDENTE 54% 32/34 mg	AQ49UT	Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, decorazioni	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
ARIBA FONDENTE 54% 32/34 mg	AQ47RO	Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
ARIBA FONDENTE 50% 30/32 mg	AQ49DC	Corpi cavi, tavolette	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA LATTE 34/36 mg	AQ49DL	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA LATTE 34/36 mg	AQ49UV	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
ARIBA LATTE 34/36 mg	AQ47RQ	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
ARIBA LATTE 36/38 mg	AQ49CP	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA BIANCO 36/38 mg	AQ48AA	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA BIANCO 36/38 mg	AQ49IQ	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
ARIBA BIANCO 36/38 mg	AQ49IM	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)

Pani					
Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
ARIBA FONDENTE 72% 38/40 mg	AQ49CF	Pralineria, ripieni, mousse	pane 1 Kg	cartone 10 Kg	800 Kg (20 cartoni x 4 strati)
ARIBA FONDENTE 72% 38/40 m.g	AQ49BJ	Pralineria, ripieni, mousse	pane 2,5 Kg	cartone 10 Kg	770 Kg (11 cartoni x 7 strati)
ARIBA FONDENTE 57% 36/38 mg	AQ49CE	Pralineria, corpi cavi, coperture	pane 1 Kg	cartone 10 Kg	800 Kg (20 cartoni x 4 strati)
ARIBA FONDENTE 57% 36/38 mg	AQ49BH	Pralineria, corpi cavi, coperture	pane 2,5 Kg	cartone 10 Kg	770 Kg (11 cartoni x 7 strati)
ARIBA LATTE 34/36 mg	AQ49CD	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	pane 1 Kg	cartone 10 Kg	800 Kg (20 cartoni x 4 strati)
ARIBA LATTE 34/36 mg	AQ49BB	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	pane 2,5 Kg	cartone 10 Kg	770 Kg (11 cartoni x 7 strati)
ARIBA BIANCO 36/38 mg	AQ49CC	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	pane 1 Kg	cartone 10 Kg	800 Kg (20 cartoni x 4 strati)
ARIBA BIANCO 36/38 mg	AQ48CF	Pralineria, corpi cavi, ripieni, coperture, decorazioni, mousse	pane 2,5 Kg	cartone 10 Kg	770 Kg (11 cartoni x 7 strati)

Gocce e gocchine

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
ARIBA FONDENTE GOCCE (850/hg)	AQ49GF	Farcitura impasti e decorazioni	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA FONDENTE GOCCINE (1200/hg)	AQ49GR	Farcitura impasti e decorazioni	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA FONDENTE GOCCINE (1500/hg)	AQ49GQ	Farcitura impasti e decorazioni	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA FONDENTE GOCCINE (3000/hg)	AQ49GL	Farcitura impasti e decorazioni	-	cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
ARIBA FONDENTE GOCCINE (3000/hg)	AQ49UZ	Farcitura impasti e decorazioni	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
ARIBA FONDENTE GOCCINE (3000/hg)	AQ47RL	Farcitura impasti e decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
ARIBA LATTE GOCCINE 1000/hg	AX49AA	Farcitura impasti e decorazioni	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)

Chunks

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
ARIBA FONDENTE CHUNKS	AQ48RC	Farcitura impasti	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
ARIBA FONDENTE CHUNKS	AQ49UI	Farcitura impasti	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
ARIBA LATTE CHUNKS	AQ48RK	Farcitura e impasti	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
ARIBA LATTE CHUNKS	AQ49UJ	Farcitura e impasti	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
ARIBA BIANCO CHUNKS	AQ48RX	Farcitura e impasti	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
ARIBA BIANCO CHUNKS	AQ49UK	Farcitura e impasti	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)

Vermicelli

VERMICELLI FONDENTI DARK	AQ48RD	Decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
--------------------------	--------	-------------	----------------	---------------	-------------------------------

Scagliette

SCAGLIETTE FONDENTI DARK	AQ48RB	Decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
SCAGLIETTE LATTE MILK	AQ48RA	Decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)

Cacao

CACAO AMARO IN POLVERE 22/24 alcaliniz.	AQ48ZA	Aromatizzazione, decorazione, mousse	sacchetto 1 Kg	cartone 5 Kg	300 Kg (15 cartoni x 4 strati)
---	--------	--------------------------------------	----------------	--------------	--------------------------------



Surrogati & Creme

Coniugando il know how di Unigrà nella raffinazione e trasformazione dei grassi e degli olii vegetali, l'esperienza nell'approvvigionamento del cacao e dei suoi derivati, nonché la sapiente conoscenza della trasformazione delle nocciole, Master Martini oggi può vantare una gamma di creme e surrogati di qualità superiore per rispondere a tutte le esigenze degli artigiani.

Tre fattori in particolare rendono unici i nostri prodotti: la possibilità di poter selezionare tra differenti origini botaniche degli olii, la capacità di mettere a punto formulazioni delle fasi grasse ad hoc per ciascuna applicazione, il grande vantaggio di poter utilizzare olii e grassi appena raffinati. Grazie a un reparto con specifiche linee produttive costruite con le più avanzate tecnologie e a un team di Ricerca e Sviluppo dedicato siamo in grado di soddisfare qualsiasi gusto ed esigenza dei Clienti professionali. Il surrogato Master Martini si contraddistingue così per qualità, spacco, lucentezza e per prestazioni applicative superiori che garantiscono coperture, glassature o prestazioni in cottura di alto livello, sempre con proprietà organolettiche

uniche. Oltre alle classiche ricette di surrogato fondente, latte e bianco in diversi formati - dischi, gocce e scagliette - oggi sono disponibili i nuovi surrogati alla nocciola, nonché quelli aromatizzati e colorati con aromi e coloranti naturali.

Le creme Master Martini si caratterizzano invece per la loro struttura e cremosità unica, sia per i prodotti da farcitura a freddo, sia per quelli che possono andare in cottura, nonché per il gusto straordinario, sia negli utilizzi di farcitura, sia in quelli di glassaggio o aromatizzazione. Le creme sono disponibili nei classici gusti alla nocciola, al cacao, bianche e inoltre nelle più innovative formulazioni al latte e al pistacchio.



LINEA BAKERY

Centramerica

Centramerica è la linea di surrogato Master Martini caratterizzata da una qualità, uno spacco, una lucentezza e prestazioni applicative superiori che garantiscono coperture e glassature di alto livello. Disponibile nelle versioni con e senza grassi idrogenati, la gamma Centramerica si distingue in particolare per i prodotti colorati e aromatizzati.

Centramerica senza grassi idrogenati

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
CENTRAMERICA SGI FONDENTE DISCHI	AX47AF	Copertura e glassatura		cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
CENTRAMERICA SGI FONDENTE DISCHI	AX47AD	Copertura e glassatura	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
CENTRAMERICA SGI LATTE DISCHI	AX47AL	Copertura e glassatura		cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
CENTRAMERICA SGI LATTE DISCHI	AX47AE	Copertura e glassatura	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
CENTRAMERICA SGI BIANCO DISCHI	AX47AB	Copertura e glassatura		cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
CENTRAMERICA SGI BIANCO DISCHI	AX47AC	Copertura e glassatura	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
CENTRAMERICA SGI FONDENTE GOCCE	AX47AG	Farcitura impasti e decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
CENTRAMERICA SGI BIANCO GOCCE (200/hg)	AX49MJ	Farcitura impasti e decorazioni		cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
CENTRAMERICA SGI BIANCO GOCCE (200/hg)	AX47BF	Farcitura impasti e decorazioni	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
CENTRAMERICA SGI FONDENTE SCAGLIETTE	AX47AH	Decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)

Centramerica colorato e aromatizzato

CENTRAMERICA SGI LIMONE DISCHI	AX48HC	Glassatura e decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
CENTRAMERICA SGI ARANCIA DISCHI	AX48HB	Glassatura e decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
CENTRAMERICA SGI FRAGOLA DISCHI	AX48HA	Glassatura e decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
CENTRAMERICA PISTACCHIO SGI DISCHI	AX48HD	Glassatura e decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
CENTRAMERICA SGI BLU DISCHI	AX48HE	Glassatura e decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)
CENTRAMERICA SGI NOCCIOLA DISCHI	AX48FI	Glassatura e decorazioni	sacchetto 1 Kg	cartone 10 Kg	400 Kg (8 cartoni x 5 strati)

Centramerica

CENTRAMERICA FONDENTE DISCHI	AX47BG	Copertura e glassatura	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
CENTRAMERICA LATTE DISCHI	AX47BH	Copertura e glassatura	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)
CENTRAMERICA BIANCO DISCHI	AX47BE	Copertura e glassatura	sacchetto 5 Kg	cartone 10 Kg	480 Kg (12 cartoni x 4 strati)



Caravella

Caravella garantisce una gamma di surrogati completa, caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo e dalla facilità d'utilizzo per soddisfare le esigenze più varie del pasticcere: copertura, farcitura e decorazione di biscotteria, torte, croissant, prodotti lievitati e semifreddi. Comprende dischi, gocce e scagliette.



Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
CARAVELLA FONDENTE DISCHI	AX49DF	Copertura e corpi cavi		cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
CARAVELLA FONDENTE DISCHI/FL	AX49DE	Copertura e corpi cavi		cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
CARAVELLA LATTE DISCHI	AX49DL	Copertura e corpi cavi		cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
CARAVELLA BIANCO DISCHI	AX49DA	Copertura e corpi cavi		cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
CARAVELLA FONDENTE GOCCE (850/hg)	AX49GF	Farcitura e decorazione di biscotti e prodotti lievitati		cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
CARAVELLA FONDENTE GOCCINE (1000/hg)	AX49GP	Farcitura e decorazione di biscotti e prodotti lievitati		cartone 10 Kg	810 Kg (9 cartoni x 9 strati)
CARAVELLA FONDENTE SCAGLIETTE	AX48SF	Decorazione	sacchetto 2 Kg	cartone 16 Kg	640 Kg (8 cartoni x 5 strati)
CARAVELLA LATTE SCAGLIETTE	AX48SL	Decorazione	sacchetto 2 Kg	cartone 16 Kg	640 Kg (8 cartoni x 5 strati)
CARAVELLA BIANCO SCAGLIETTE	AX48SA	Decorazione	sacchetto 2 Kg	cartone 16 Kg	640 Kg (8 cartoni x 5 strati)



LINEA BAKERY

Caravella

Caravella firma anche una linea di creme spalmabili unica per ampiezza e specificità di gamma: comprende infatti sia prodotti adatti per le applicazioni anteforno, sia per quelle postforno - siano esse di farcitura o aromatizzazione - ed è caratterizzata da un'ampia varietà di gusti. Tutte le creme non contengono grassi idrogenati.



Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Confezione	Pallettizzazione
CARAVELLA GRAN PISTACCHIO	AX52DD	Farcitura a freddo e aromatizzazione	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA GRAN LATTE E NOCCIOLE	AX52DC	Farcitura a freddo e aromatizzazione	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA GRAN CIOCCO AVORIO	AX52DE	Farcitura a freddo e aromatizzazione	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA GRAN NOCCIOLA	AX52CJ	Farcitura a freddo e aromatizzazione	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA GRAN NOCCIOLA	AX52CX	Farcitura a freddo e aromatizzazione	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA GRAN MORA	AX44MO	Farcitura a freddo e aromatizzazione	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA GRAN MORA	AX44MN	Farcitura a freddo e aromatizzazione	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA CREMAROMA CACAO DARK	AX44MP	Aromatizzazione	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA CREAM AVORIO	AX52CA	Farcitura a freddo	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA CREAM AVORIO	AX44LF	Farcitura a freddo	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA CREAM CACAO	AX52CC	Farcitura a freddo e aromatizzazione	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA CREAM CACAO	AX44LA	Farcitura a freddo e aromatizzazione	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA CREAM NOCCIOLA	AX52CN	Farcitura a freddo	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA CREAM NOCCIOLA	AX44LB	Farcitura a freddo	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA CREAM NUTS	AX44CQ	Farcitura a freddo	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA COVER CACAO	AX52CB	Coperture	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA COVER AVORIO	AX52CU	Coperture	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA CAKE AVORIO	AX52CV	Creme al burro, creme base per facitura, coperture, decorazioni	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA GRAN PRALINÉ	AX44BM	Farcitura a freddo	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)



Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Confezione	Pallettizzazione
CARAVELLA FLUIFOUR CACAO	AX52FC	Farcitura ante-forno di biscotti e crostate	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA FLUIFOUR CACAO	AX44LC	Farcitura ante-forno di biscotti e crostate	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA FLUIFOUR NOCCIOLA	AX52FN	Farcitura ante-forno di biscotti e crostate	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA FLUIFOUR NOCCIOLA	AX44LD	Farcitura ante-forno di biscotti e crostate	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA FLUIFOUR GIANDUJIA	AX52FG	Farcitura ante-forno di biscotti e crostate	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA FLUIFOUR GIANDUJIA	AX44AL	Farcitura ante-forno di biscotti e crostate	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA FOUR CACAO	AX44FF	Farcitura ante-forno di biscotti e crostate	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA FOUR NOCCIOLA	AX52FO	Farcitura ante-forno di biscotti e crostate	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA ANTEFORNO CACAO	AX52BC	Farciture ante-forno di sfoglie e prodotti lievitati	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)
CARAVELLA ANTEFORNO CACAO	AX44LG	Farciture ante-forno di sfoglie e prodotti lievitati	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA ANTEFORNO NOCCIOLA	AX52BN	Farciture ante-forno di sfoglie e prodotti lievitati	secchiello 13 Kg	715 Kg (11 secchielli x 5 strati)

Ripieni

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Confezione	Pallettizzazione
CARAVELLA GRAN RIPIENO CACAO	AX52RD	Ripieni di praline	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA GRAN RIPIENO NOCCIOLA	AX52RO	Ripieni di praline	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)
CARAVELLA GRAN RIPIENO AVORIO	AX52RB	Ripieni di praline	secchiello 5 Kg	600 Kg (15 secchielli x 8 strati)



LINEA BAKERY