Melange & Margarine

Quello delle margarine è per Unigrà uno dei reparti di maggiore importanza strategica. La pluriennale conoscenza di oli e grassi, sia in termini di materie prime che di tecnologia, ci permette di fare la differenza.

Ogni fase grassa che compone le nostre margarine è "progettata" fin nei minimi dettagli: caratteristiche reologiche e chimico-fisiche vengono definite in maniera puntigliosa, con parametri molto restrittivi, sulla base della specifica applicazione che dovrà avere il prodotto finito. E' la nostra raffineria interna a soddisfare queste richieste come veri e propri "capitolati". Le fasi grasse raffinate vengono quindi inviate ad un parco serbatoi del reparto margarina in cui, ogni serbatoio, è dedicato ad una singola materia prima e mantenute in atmosfera inerte, protette dall'ossidazione e consumate in poche ore; questo a garanzia di una assoluta "freschezza" della materia prima.

Ma la profonda conoscenza della materia grassa è completata da una altrettanto profonda esperienza sulle tecnologie di processo: tutto questo porta ad affidabilità nello sviluppo di prodotti cuciti su misura delle necessità del singolo artigiano per le diverse aree di applicazione ma anche a flessibilità e costante miglioramento prestazionale. Dieci linee produttive permettono di offrire una vasta gamma di referenze che si differenziano per natura e quantità della fase grassa, formato e applicazione.

Il processo produttivo continua e si completa all'interno di magazzini automatici refrigerati dove navette robotizzate e trasloelevatori gestiscono i prodotti, ciascuno dei quali necessita di precisi tempi e temperature di stagionatura.

Master Martini

LINEA BAKERY

Maxime Melange

Maxime è la linea di Melange senza grassi idrogenati.

Maxime Melange è in grado di coniugare tutti i vantaggi di prestazione di una margarina con le caratteristiche organolettiche del burro. La linea si compone di diverse referenze che si caratterizzano per la diversa percentuale di burro contenuta. In Maxime Melange, inoltre, le caratteristiche organolettiche sono esaltate dall'utilizzo di aromi innovativi che conferiscono ai prodotti finiti un gusto unico.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
MAXIME MELANGE CREAM	AS1BBT	Creme, frolle, impasti	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	480 Kg (6 cartoni x 4 strati)
MAXIME MELANGE CRS/SF	AS5ABU	Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
MAXIME MELANGE 50 SF/CRS	AS5ABS	Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
MAXIME MELANGE Armonia CREMA/CAKE panetto	AS1BBQ	Creme, frolle, impasti	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
MAXIME MELANGE Armonia SFOGLIA piatta	AS5ABQ	Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
MAXIME MELANGE Armonia SFOGLIA panetto	AS5BBQ	Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY

Melange

La gamma Melange nasce come prodotto ideale per garantire risultati di alta qualità, grazie alla combinazione tra il gusto del burro e le prestazioni applicative di una margarina vegetale.

Due sono le linee presenti nel listino Master Martini: **Melange Gold HB** (High Butter), con una elevata percentuale di burro, e **Melange**, con un contenuto di burro inferiore.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
MELANGE GOLD CREAM HB	AS1BBE	Creme, frolle, impasti	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	480 Kg (6 cartoni x 4 strati)
MELANGE GOLD PLUS HB CRS/SF	AS5ABE	Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
MELANGE CREAM	AS1BBA	Creme, frolle, impasti	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	480 Kg (6 cartoni x 4 strati)
MELANGE PLUS CROISSANT	AS4ABA	Croissant, pasta danese	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
MELANGE PLUS SFOGLIA	AS5ABA	Pasta sfoglia dolce e salata	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY

Maxime Margarina

Maxime è la linea di margarine senza grassi idrogenati contraddistinta da prodotti con alte prestazioni tecniche, specifiche per preparazioni di alta pasticceria.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
MAXIME CREAM	AG1BBT	Creme, frolle, impasti	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	480 Kg (6 cartoni x 4 strati)
MAXIME SFOGLIA	AG5BBT	Pasta sfoglia	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
MAXIME SFOGLIA/CROISSANT	AG5ABT	Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY

Gioia

Gioia è il nome che contraddistingue la linea di margarine specifiche per la produzione di creme e impasti montati e lievitati, frolle e biscotteria fine caratterizzati da un gusto delicato e di grande qualità.

In particolare **Gioia Gold** permette di ottenere la stessa friabilità del burro eliminando, però, le difficoltà di lavorazione.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
GIOIA	AG1FAB	Creme, impasti	secchiello 10 Kg	secchiello 10 Kg	550 Kg (11 secchielli x 5 strati)
GIOIA GOLD	AG3BBB	Creme, impasti, frolla stampata o montata	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY

Gran Master

Gran Master è una linea completa, per formato e tipologia, caratterizzata da materie prime di alta qualità e da un bouquet unico di aromi che conferiscono un gusto eccellente al prodotto finito.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
GRAN MASTER FROLLA PATISSERIE	AG2BBB	Frolla stampata o montata	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
GRAN MASTER SFOGLIA	AG5BBB	Pasta sfoglia dolce o salata	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
GRAN MASTER PLUS CROISSANT	AG4ABB	Croissant, pasta danese	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
GRAN MASTER PLUS SFOGLIA	AG5ABB	Pasta sfoglia dolce o salata	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY

Master One

Il formato in panetto contraddistingue **Master One**, una linea di margarine vegetali ideali per i pasticcieri legati a metodi di lavorazione tradizionali, soprattutto nell'area sfoglia.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
MASTER ONE GATEAUX	AG1BBI	Creme	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	480 Kg (6 cartoni x 4 strati)
MASTER ONE CAKE	AG2BBI	Paste frolle, lievitate, montate	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
MASTER ONE PASTRY FORTE	AG5BBI	Pasta sfoglia a sviluppo pronunciato	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
MASTER ONE PASTRY EQUILIBRATA	AG6BBI	Pasta sfoglia a sviluppo contenuto	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY

Martini Generation

Linea di margarine formulata specificatamente per rispondere alle esigenze di quei pasticceri che utilizzano sempre di più le tecniche del freddo (0-4°C o -18°C) per conservare la propria produzione.

Martini Generation mantiene le proprie caratteristiche sia nelle lavorazioni "a freddo" (oggi per domani), sia nelle lavorazioni "abbattute" (congelate), garantendo costanza di sviluppo, aroma e gusto.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
MARTINI GENERATION DANESE	AG4CCB	Pasta danese, croissant	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
MARTINI GENERATION SFOGLIA	AG5CCB	Pasta sfoglia dolce o salata	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
MARTINI GENERATION SF/CROISS	AG5CCA	Croissant, pasta danese, pasta sfoglia dolce e salata	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY

Martini

Una linea completa, per formati e varietà, in grado di fornire una risposta di alto livello ai clienti che richiedono un ottimale rapporto qualità/prezzo.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
MARTINI GATEAUX	AG1BBC	Creme	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	480 Kg (6 cartoni x 4 strati)
MARTINI CAKE	AG2BBC	Paste frolle, lievitate, montate	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
MARTINI SFOGLIA	AG5BBC	Pasta sfoglia dolce e salata	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
MARTINI PLUS CROISSANT	AG4ABC	Croissant, pasta danese	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
MARTINI PLUS SFOGLIA	AG5ABC	Pasta sfoglia dolce e salata	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY

Master Export

Linea destinata a laboratori di dimensione medio-grande con esigenze di economicità.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
MASTER EXPORT GATEAUX	AG1BBE	Creme	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	480 Kg (6 cartoni x 4 strati)
MASTER EXPORT "C"	AG2BBE	Paste frolle, lievitate, montate	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
MASTER EXPORT SFOGLIA	AG5BBE	Pasta sfoglia	panetto 2,5 Kg	cartone 20 Kg	600 Kg (6 cartoni x 5 strati)
MASTER EXPORT PLUS CROISSANT	AG4ABE	Croissant, pasta danese	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)
MASTER EXPORT PLUS SFOGLIA	AG5ABE	Pasta sfoglia dolce e salata	piatta 2 Kg	cartone 10 Kg	660 Kg (6 cartoni x 11 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY

Creme Vegetali UHT

Le creme vegetali UHT sono miscele complesse di ingredienti, ognuno con la propria specifica funzionalità ma complementari l'uno all'altro.

Il valore aggiunto di Master Martini è la conoscenza approfondita dei singoli ingredienti, peculiarità che ci permette di comporre formulazioni diverse in funzione delle caratteristiche richieste al prodotto finito: volume del prodotto montato, stabilità, spatolabilità oppure cremosità e combinazione con altri ingredienti o condimenti per applicazioni sia di pasticceria che gastronomiche. Fondamentale è anche l'attenzione che dedichiamo al processo produttivo con una cura meticolosa dei parametri di processo: dall'omogeneizzazione, durante la quale deve essere raggiunto il giusto grado di stabilità delle emulsioni, alla sterilizzazione, processo delicato durante il quale deve essere garantita la stabilità microbiologica, senza che al contempo vengano alterate le proprietà chimico-fisiche ed organolettiche della miscela.

Master Martini
LINEA BAKERY

Creme Vegetali UHT Zuccherate

Le **Creme Vegetali UHT Zuccherate** rappresentano l'ottima alternativa alla panna nelle applicazioni di pasticceria. Facili da lavorare, montano in pochi minuti garantendo uno sviluppo unico ed una tenuta perfetta, senza collassare né rilasciare acqua anche dopo 24 ore. La struttura liscia, cremosa e leggera le rende ideali per decorazioni e farciture, per la preparazione di mousse e semifreddi e per gli utilizzi di gelateria. L'ottimo bilanciamento degli ingredienti ne permette inoltre una facile personalizzazione esaltando il gusto ed il colore degli ingredienti aggiuntivi.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
DECOR UP	AV10TA	Zuccherato, per farcitura e decorazione	tetra-brik 1 l	vassoio 12 brik	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
DECOR UP CIOCCOLATO	AV12AE	Zuccherato, al cacao, per farcitura e decorazione	tetra-brik 1 l	vassoio 12 brik	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
MONNALISA	AV50AT	Zuccherato, per decorazione	tetra-brik 1 l	vassoio 12 brik	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
MAXIME ZUCCHERATA	AV10RA	Senza grassi idrogenati, zuccherata, per farcitura e decorazione	tetra-brik 1 l	vassoio 12 brik	1008 l (12 cartoni x 7 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY

Creme Vegetali UHT Non Zuccherate

Le **Creme Vegetali UHT Non Zuccherate** si suddividono in referenze specifiche per condimenti e preparazioni gastronomiche e referenze multiuso: queste possono essere usate tal quali per preparazioni di cucina oppure, addizionate di zucchero, possono essere montate ed utilizzate in pasticceria per decorazioni e farciture.

Sia nelle preparazioni gastronomiche che in quelle di pasticceria, questi prodotti possono essere addizionati di altri ingredienti caratterizzanti grazie all'ottimo equilibrio della formulazione.

Nome prodotto	Codice	Utilizzo	Formato	Confezione	Pallettizzazione
MASTER GOURMET	AV20TA	Non zuccherato, per farcitura e decorazione in pasticceria e preparazioni gastronomiche	tetra-brik 1 l	vassoio 12 brik	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
MASTER GOURMET CHEF	AV20IP	Non zuccherato, per condimenti e preparazioni gastronomiche	tetra-brik 1 l	vassoio 12 brik	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
MASTER GOURMET GOLD	AV23AA	Con panna, non zuccherato, per condimenti e preparazioni	tetra-brik 1 l	vassoio 12 brik	1008 l (12 cartoni x 7 strati)
MAXIME CHEF	AV20RC	Senza grassi idrogenati, zuccherata, per condimenti e preparazioni gastronomiche	tetra-brik 1 l	vassoio 12 brik	1008 l (12 cartoni x 7 strati)

Master Martini

LINEA BAKERY