

Martini
GELATO



GAMMA FRUTTA

Un'esplosione di frutta



ALIMENTIAMO LE VOSTRE PASSIONI

GELATI D'ECCELLENZA PER PASSIONE
E SAPORI MADE IN ITALY



**"Il partner che
fornisce ogni
soluzione di
prodotto
per il lavoro degli
artigiani e della
ristorazione"**

MARTINI PROFESSIONAL È IL BRAND DI UNIGRÀ DEDICATO AL MONDO ARTIGIANALE E PROFESSIONALE: LA GAMMA È COMPOSTA DA PRODOTTI INNOVATIVI E DI QUALITÀ, PENSATI PER PASTICCERI, PANIFICATORI, CIOCCOLATIERI, GELATIERI E OPERATORI HO.RE.CA.

L' AMPIO MONDO MARTINI PROFESSIONAL SI SVILUPPA IN MARCHI E LINEE DEDICATE AI CANALI E ALLE CATEGORIE PRODOTTO: **MASTER MARTINI, MARTINI CIOCCOLATO, MARTINI FROZEN, MARTINI GELATO E MARTINI FOOD SERVICE.**



Gelati d'eccellenza per passione e sapori made in Italy

Con **Martini Gelato**, il marchio di Martini Professional dedicato alla **gelateria** e alla **pasticceria fredda**, portiamo passione, gusto e sapori **Made in Italy** in ogni creazione.

Da sempre siamo al fianco di chi vuole sorprendere i propri clienti con qualità, sapori autentici e idee innovative.

Ogni prodotto nasce dall'esperienza della famiglia Martini e di Unigrà, che ogni giorno trasformano materie prime selezionate in semilavorati di altissima qualità.

Il must di ogni gelateria

Un'offerta di gelati alla frutta non può mancare in vetrina. I clienti cercano varietà e nuove proposte, colorate, cremose, fresche e accattivanti.

Martini Gelato offre un'ampia scelta di semilavorati per la realizzazione di **gelati alla frutta**, pensati per conquistare sempre più clienti durante estati sempre più calde.

Perché scegliere i semilavorati Martini Gelato dedicati ai gusti frutta



Risparmio di spazio e di denaro

non serve acquistare e conservare frutta fresca.



Facili da conservare e pratici da usare

comodi da conservare (lunga shelf life) e usare in ogni momento, senza bisogno di elevate competenze tecniche



Versatili

ideali per realizzare proposte alternative sfruttando prodotti della stessa gamma



Ricchi di frutta

paste e variegati con un'alta percentuale di frutta in pezzi. Un risultato ricco e naturale come con la frutta fresca.



Adatti a tutti

proposte vegan e gluten free che incontrano i gusti ed i bisogni di tutti



Freschi e cremosi

assicurano un gelato fresco ma anche cremoso



CARATTERISTICHE TECNICHE E FORMATO PACKAGING



**SENZA
LATTOSIO**
* IN RICETTA



**SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI**



**PRODOTTO
VEGANO**



**SENZA
GLUTINE**



**UTILIZZO
A CALDO**



**SENZA
LATTE**
* IN RICETTA



**CERTIFICATO
HALAL**



**UTILIZZO
A FREDDO
(TEMPERATURA
AMBIENTE)**



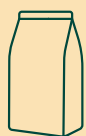
**SENZA
EMULSIONANTI**



**CERTIFICATO
KOSHER**



**SENZA GRASSI
IDROGENATI**



SACCHETTO



BRIK



BARATTOLO



GRAN



**FRUTTUP!
E CENTRIFUGATI**



**BASI PER
REALIZZARE
IL GELATO**



**PASTE
AROMATIZZANTI**



VARIEGATI

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a thick, white, whipped cream-like substance. The bowl is centered on a bright yellow background. Scattered around the bowl are numerous slices of lemons, some showing the juicy segments and others showing the white pith. The lighting is even, highlighting the texture of the cream and the vibrant yellow of the background and lemon slices.

**BASI
PRONTE
ALL'USO**



Basi pronte all'uso

Vuoi creare gelati alla frutta in pochi passaggi, senza preoccuparti della stagionalità e della reperibilità delle materie prime? Le basi complete e pronte all'uso ti permettono di farlo in modo semplice e veloce, senza rinunciare alla qualità finale.

Tra le basi pronte all'uso ci sono:

- **Gran**
- **FruttUp! e centrifugati**
- **Basi da personalizzare con frutta**

MODALITÀ DI PREPARAZIONE



Acqua a temperatura ambiente



Miscela in polvere



Mescolare



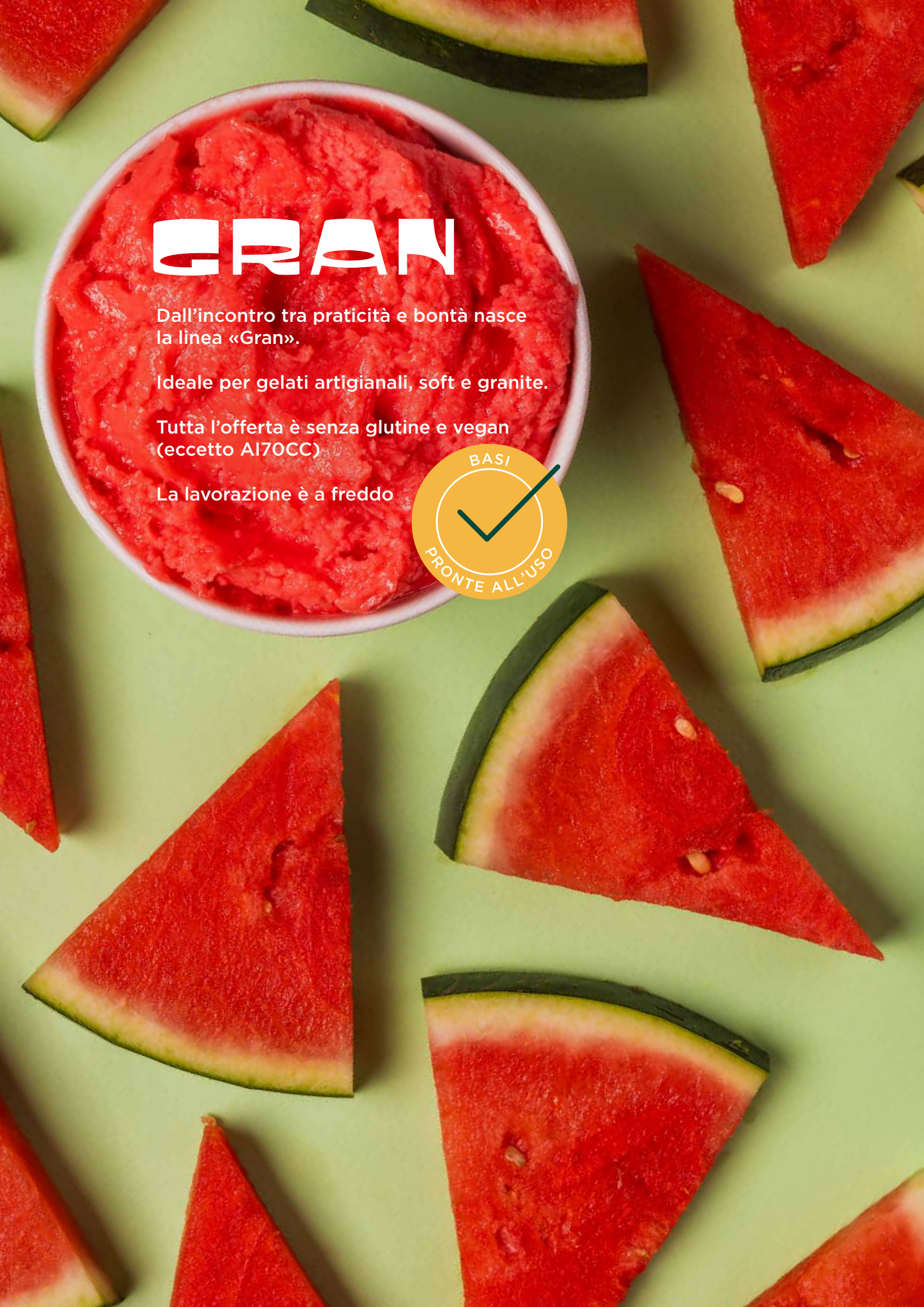
Mantecatore

**Alimentiamo le vostre passioni
gelati d'eccellenza per
passione e sapori made in Italy**



Inquadra il **QR Code** e accedi al **catalogo completo**.



The background of the entire image is a light green surface. Scattered around are several triangular slices of watermelon, showing the red flesh and green rind. In the upper left quadrant, there is a white bowl filled with a thick, red, textured pulp made from watermelon.

GRAN

Dall'incontro tra praticità e bontà nasce
la linea «Gran».

Ideale per gelati artigianali, soft e granite.

Tutta l'offerta è senza glutine e vegan
(eccetto AI70CC)

La lavorazione è a freddo



GRAN

novità

Tante “Gran” novità da gustare.

Gran Fragola

COD. AI70FS

Base completa dal gusto dolce e intenso di fragola, irresistibile fin dal primo cucchiaino.



1,25 KG x 8

Modalità di preparazione:

1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 L di acqua tiepida

Caratteristiche tecniche:



novità



novità

Gran Anguria

COD. AI70FT

Base completa dal gusto intenso di anguria, per un gelato fresco e dissetante.



1,25 KG x 8

Modalità di preparazione:

1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 L di acqua tiepida

Caratteristiche tecniche:



Gran Mango

COD. AI70FU

Base completa dal gusto intenso di mango, ideale per gelati freschi e dal tocco esotico.



1,25 KG x 8

Modalità di preparazione:

1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 L di acqua tiepida

Caratteristiche tecniche:



novità



novità

Gran Mela Verde

COD. AI70FV

Base completa dal gusto intenso di mela verde, un equilibrio perfetto tra dolcezza e freschezza.



1,25 KG x 8

Modalità di preparazione:

1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 L di acqua tiepida

Caratteristiche tecniche:





Gran Cocco

COD. AI70CC

Base completa con il 19% di cocco, ideale per gelati freschi e incredibilmente cremosi.



1,3 KG x 8

Modalità di preparazione:

1 sacchetto (1,3 kg) + 3 L di latte

Caratteristiche tecniche:



Gran Limone

COD. AI70XN

Base completa di sorbetto al limone, per gelati dal sapore naturale e rinfrescante.



1,25 KG x 12

Modalità di preparazione:

1 sacchetto (1,25 kg) + 2,5 L di acqua

Caratteristiche tecniche:



Crea il tuo mix vincente

Dai vita a nuove combinazioni di gusto da portare in vetrina e scopri l'abbinamento preferito dai tuoi clienti.

Gran fragola 50%	Aymara bianco 50%	
Gran fragola 60%	Gusto Yogurt Lactose Free 40%	
Gran anguria 50%	Gran limone 50%	
Gran anguria 50%	Gran mango 50%	
Gran limone 40%	Gran mango 60%	
Gran limone 60%	Aymara bianco 40%	
Gran mango 50%	Gran cocco 50%	
Gran cocco 30%	Gran limone 35%	Gran mango 35%
Gran cocco 40%	Aymara bianco 60%	



FRUTTUP! E CENTRIFUGATI

Una linea di basi complete in polvere, versatili e facili da usare.
La linea FruttUP! porta in vetrina un'offerta ancora più ampia di gusti frutta ed i centrifugati combinano frutta, verdure e spezie in un mix sano e nutriente.
Tutta l'offerta è senza emulsionanti, senza glutine e vegan (eccetto AI70CG).
La lavorazione è a freddo.



Scheda informativa

CODICE	PRODOTTO		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70EJ	FRUTTUP! COCCO W	1,5 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua	    
AI70CJ	FRUTTUP! ANANAS	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CI	FRUTTUP! ANGURIA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CH	FRUTTUP! BANANA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 1,4 L di acqua + 1,4 L di latte	      
AI70CG	FRUTTUP! COCCO	1,3 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3 L di latte	    
AI70CQ	FRUTTUP! FRAGOLA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CS	FRUTTUP! FRUTTI DI BOSCO	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CU	FRUTTUP! LAMPONE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	     
AI70CP	FRUTTUP! LIME	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CO	FRUTTUP! LIMONE	1,35 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CN	FRUTTUP! MANGO	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CM	FRUTTUP! MELA VERDE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CL	FRUTTUP! MELONE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CT	FRUTTUP! PESCA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CK	FRUTTUP! PASSION FRUIT	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CR	FRUTTUP! POMPELMO ROSA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CV	FRUTTUP! AL GUSTO UVA FRAGOLA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      

CENTRIFUGATI



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CD	DETOX	Una base completa dal gusto frizzante di mela verde, zenzero, ananas e finocchio, per un centrifugato leggero e rigenerante.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CE	ENERGY	Una base completa dal gusto rinfrescante di anguria, basilico, mango e lime, per una carica di energia e freschezza.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      
AI70CF	EXOTIC	Una base completa dal gusto esotico di mango, ananas, passion fruit e curcuma, per un mix sorprendente e tropicale.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua	      

BASE COMPLETA DA PERSONALIZZARE CON FRUTTA



MODALITÀ DI PREPARAZIONE



+



+



+



+



Acqua a temperatura ambiente

Miscela in polvere

Frutta

Mescolare

Mantecatore

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70BS	FRUTTA ZERO	Una base completa con stevia, senza zuccheri aggiunti, ideale per sorbetti leggeri e ricchi di frutta, pronti a conquistare tutti.	1,05 kg x 8 pz	acqua 1 kg + base 1.050 g + fragole 2.000 g	       

BASI PER REALIZZARE IL GELATO

Ogni gelato parte da una buona base. Dalle ricette più classiche a quelle più creative, abbiamo un'ampia gamma di basi e miscele che permettono di realizzare il gelato che preferisci, scegliendo tra diversi profili e caratteristiche.

TRA LE BASI PER REALIZZARE IL GELATO CI SONO:
BASI IN POLVERE A DOSAGGIO
BASI LIQUIDE PASTORIZZATE





BASI IN POLVERE A DOSAGGIO

Oltre alle basi pronte all'uso, una gamma di basi a dosaggio pensate per rispondere a esigenze tecniche diverse e creare un'ampia varietà di profili di gusto.

Scheda informativa

Basi in polvere a dosaggio da personalizzare con frutta

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70XJ	FRUTTA 50	Una base senza grassi, pronta da usare a freddo, per sorbetti deliziosi, leggeri e cremosi.	2 kg x 6 pz	325 g di acqua non calda + 30 g di prodotto + 210 g di zucchero + 35 g di pasta fragola + 400 g di fragole fresche	
AI70YQ	FRUTTA 50 CREAM	Una base con grassi vegetali raffinati per preparare sorbetti alla frutta cremosi, vellutati e facili da spatolare.	2 kg x 6 pz	50 g di prodotto + 300 g di zucchero + 1 l d'acqua + 100 g di pasta	
AI70BG	FRUTTA 50 N	Una base naturale che mette la frutta al primo posto. Senza grassi vegetali, aromi o emulsionanti, valorizza ogni gusto e assicura sorbetti sempre perfetti in vetrina.	2 kg x 6 pz	1 kg di acqua + 300 g di zucchero + 100 g di pasta + 50 g di base	
AI70DJ	LIMONE 50 S	Un mix stabilizzato con succo e aromi naturali che sprigiona tutta la freschezza e la vivace acidità del limone appena spremuto	1 kg x 8 pz	1 lt di acqua + 375 g di zucchero + 25 g di destrosio + 50 g di miscela	
AI70AV	MIX FRUTTA N	Una base ideale per preparare sorbetti dall'alta percentuale di frutta, con un gusto intenso e una resa sempre impeccabile.	1,08 kg x 12 pz	920 g di acqua + 1080 g di prodotto + 2000 g di Fragole	
AI70YC	NATURE FRUTTA	Una base con soli ingredienti naturali pensata per esaltare il gusto autentico della frutta	2 kg x 6 pz	330 g di acqua non calda + 400 g di fragole + 170 g di zucchero + 100 g di prodotto	
AI70AZ	STABILFRUTTA	Un mix che grazie ai grassi vegetali raffinati assicura sorbetti stabili, cremosi e sempre perfetti.	1,1 kg x 12 pz	acqua 1300 g + base 1100 g + frutta (fragole 1650 g)	



BASI LIQUIDE PASTORIZZATE

Le basi liquide pastorizzate semplificano la produzione di gelati, garantendo risultati di alta qualità grazie a formulazioni standardizzate **che riducono tempi, costi ed errori di ricetta, senza bisogno di pastorizzare.**

Una volta aperte, vanno consumate entro 3 o 4 giorni se tenute in frigo ed entro il giorno stesso se tenute a temperatura ambiente.



Scheda informativa

Basi liquide a dosaggio da personalizzare con frutta

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AV34AE	BASE LIMONE	Una base liquida ideale per realizzare gelati al limone super freschi e bilanciati.	1 L x 12 pz	Versare in una caraffa e mixare con cura	  
AV34AD	FRUTTA	Una base pensata per sorbetti alla frutta: semplici da preparare e deliziosi da gustare.	1 L x 12 pz	2 l miscela + 1,1 kg di frutta fresca	     

PASTE AROMATIZZANTI

Gusto, colore e cremosità in ogni gelato: le paste aromatizzanti contengono fino all'80% di frutta in pezzi e sono ideali anche come applicazione in prodotti di pasticceria.



Un'offerta sempre più ampia!

Pasta amarena

COD. AJ00BI

Pasta con 45% di succo di amarena, dal gusto dolce e irresistibile che trasforma ogni cucchiaino in un'esplosione di frutta. Ideale anche su base latte.



3 KG x 2

Modalità di preparazione:

50 g per 1kg di miscela

Caratteristiche tecniche:

novità



novità

Pasta mela verde

COD. AJ00BH

Pasta con 45% di mele, dal sapore delicato e leggermente acidulo della mela verde, per un gelato all'insegna della freschezza.



3 KG x 2

Modalità di preparazione:

50 g per 1kg di miscela

Caratteristiche tecniche:

Pasta mirtillo

COD. AJ00BG

Pasta con 70% di mirtilli, dal gusto dolce e intenso, ideale per gelati super fruttati e irresistibilmente freschi.



3 KG x 2

novità



Modalità di preparazione:
50 g per 1kg di miscela

Caratteristiche tecniche:



Scheda informativa

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ00AM	ANANAS	Una pasta con l'80% di ananas, dal gusto dolce e tropicale, che conquista ad ogni cucchiaino.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00BC	APPLE PIE	Il sapore delicato della torta di mele con cannella e burro, per un gelato che ricorda i dolci fatti in casa.	3 kg x 2 pz	70 g per kg di miscela	   
AJ00AI	BANANA	Una pasta con il 75% di banana che regala un sapore cremoso e dolce ad ogni assaggio.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AJ	COCCO	La ricchezza del cocco rapè per un gelato dalla texture leggermente granulosa e dal sapore esotico.	2,7 kg x 2 pz	90 g per kg di miscela	      

*CONTINUA NELLA PAGINA SUCCESSIVA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ00AC	FRAGOLA M	Una pasta con l'82% di fragole, perfetta da abbinare al latte, per un gelato dolce e irresistibile.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AB	FRAGOLA W	Una pasta con l'80% di fragole, perfetta da abbinare con acqua, per un sorbetto fresco e goloso.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AN	FRUTTI DI BOSCO	Una pasta con l'80% di frutti di bosco che offre un'esplosione di sapori e colori.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AU	LAMPONE	Una pasta con il 50% di lamponi dal gusto fresco, intenso e	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	     
AJ00AA	MANGO ALPHONSO	Una pasta con il 60% di purea di mango Alphonso che regala dolcezza e intensità ad ogni cono e coppetta.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AF	MELONE	Una pasta con il 50% di melone, perfetta per creare gelati freschi che sanno di estate.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00BA	PASSION FRUIT	Una pasta con il 60% di purea di passion fruit dal gusto intenso e tropicale che sorprende fin dal primo assaggio.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	     
AJ00AL	PESCA	Una pasta con il 75% di pesca per realizzare gelati freschi e fruttati.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      

VARIEGATI

Vuoi rendere ogni gelato ancora più goloso?
La gamma di variegati arricchisce ogni
preparazione, trasformandola in un'esplosione di
bontà. Fino all'80% di frutta in pezzi e una
perfetta aderenza al gelato.



VARIEGATI

novità

Tante novità, tutte da gustare

Amarena senza zuccheri aggiunti

COD. AJ01BB

Variegato con 33% di amarene e 17% di succo concentrato di amarene, senza zuccheri aggiunti.



3 KG x 2

novità



Caratteristiche tecniche:



novità

Frutti di bosco senza zuccheri aggiunti

COD. AJ01BC

Variegato con 50% di frutti di bosco (ribes nero, mirtilli, more, lamponi e fragoline di bosco), senza zuccheri aggiunti.



3 KG x 2



Caratteristiche tecniche:



novità

Mango

COD. AJ01BA

Variegato con 50% di mango, dal gusto dolce, esotico e irresistibile.



3 KG x 2

Caratteristiche tecniche:



Scheda informativa

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ01AL	ALBICOCCA	Una pasta con il 50% di albicocche, arricchita da coloranti e aromi naturali, per un gusto autentico e vellutato.	3 kg x 2 pz	Q.b.	    
AJ01AE	AMARENA	Una pasta con il 33% di amarene candite e il 17% di succo concentrato che dà vita a un equilibrio perfetto tra dolcezza e intensità.	3 kg x 2 pz	Q.b.	      
AJ11AE			1,5 kg x 4 pz		
AJ01AF	AMARENA RUBINO	La ricetta classica dell'amarena, ma con il 33% di amarene candite e il 17% di succo concentrato per un colore ancora più intenso.	3 kg x 2 pz	Q.b.	     
AJ01AO	ARANCIA	Una pasta con il 60% di arancia, impreziosita da vere scorzette e arricchita da aromi naturali, per un gusto vivace e agrumato.	3 kg x 2 pz	Q.b.	     
AJ01AP	FICO	Una pasta con il 75% di fichi, per un gelato ricco, dolce e dalla cremosità naturale.	3 kg x 2 pz	Q.b.	    
AJ01AB	FRAGOLA	Una pasta con il 55% di fragole, arricchita da aromi e coloranti naturali, per un gusto fresco, dolce e irresistibile.	3 kg x 2 pz	Q.b.	      

VARIEGATI



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ01AT	FRAGOLA DELUXE	Una versione deluxe dal gusto intenso e raffinato, con il 20% di fragole semicandite, il 18% di succo concentrato e coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	Q.b.	    
AJ01AI	FRUTTI DI BOSCO	Un pasta che è un assaggio di bosco ad ogni cucchiaino, con il 50% di ribes nero, mirtilli, more, lamponi e fragoline di bosco.	3 kg x 2 pz	Q.b.	      
AJ01AM	LAMPONE	Una pasta dal gusto fresco, vivace e leggermente acidulo, con il 60% di lamponi e sostenuto da aromi naturali.	3 kg x 2 pz	Q.b.	    
AJ01AQ	LIME	Una pasta dal gusto agrumato, frizzante e autentico, con il 25% di succo di lime e il 22% di scorze di limone candite.	3 kg x 2 pz	Q.b.	    
AJ01AN	MELAGRANA	Una pasta con l'80% di melagrana e coloranti naturali, per un gusto intenso e piacevolmente acidulo.	3 kg x 2 pz	Q.b.	    
AJ01AV	MIRTILLO NERO	Un mix di mirtilli neri al 50% (di cui il 36% selvatici in pezzi) e coloranti naturali per un gusto autentico e avvolgente.	3 kg x 2 pz	Q.b.	    
AJ01AG	PERA	Una pasta con il 30% di pere candite e il 20% di purea, esaltate da succo d'ananas naturale e coloranti naturali, per un gusto dolce e delicato.	3 kg x 2 pz	Q.b.	     
AJ01AS	PASSION FRUIT	Una pasta dal gusto esotico, fresco e irresistibile, con il 75% di passion fruit.	3 kg x 2 pz	Q.b.	    
AJ01AC	PESCA	Una pasta con il 50% di pesca in polpa e pezzi, arricchita da coloranti naturali, per un gusto dolce e fresco.	3 kg x 2 pz	Q.b.	     
AJ01AU	SUMMER PARTY	Un mix tropicale che combina il 26% di mango Alphonso e il 34% di ananas con coloranti naturali, per una vera festa di sapori.	3 kg x 2 pz	Q.b.	     
AJ01AH	ZENZERO	Una pasta dal gusto fresco e speziato, con il 28% di zenzero candito, aromi e coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	Q.b.	      



martinigelato.it



Via Gardizza 9/b - 48017 Conselice (RA) - Italia
www.martiniprofessional.it/martini-gelato



Martini Professional è il brand di Unigrà dedicato al mondo artigianale e professionale: fornisce prodotti innovativi e di qualità creati per rispondere alle esigenze degli artigiani pasticceri, panificatori, cioccolatieri, gelatieri e degli operatori del settore Ho.Re.Ca.

L'Ampio mondo Martini Professional si sviluppa in marchi e linee dedicate ai canali: Master Martini, Martini Cioccolato, Martini Frozen, Martini Gelato, Martini Food Service.