



ALIMENTIAMO LE VOSTRE PASSIONI

GELATI D'ECCELLENZA PER PASSIONE
E SAPORI MADE IN ITALY

CATALOGO 2026

IT



ALIMENTIAMO LE VOSTRE PASSIONI

GELATI D'ECCELLENZA PER PASSIONE
E SAPORI MADE IN ITALY



Qualità, passione, innovazione, italianità

**"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: 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
e Martini Food Service.

**Alimentiamo
le vostre passioni**



Gelati d'eccellenza per passione e sapori made in Italy

Martini Gelato è il marchio di Martini Professional dedicato
alla gelateria ed alla pasticceria fredda.

Questo brand è il frutto di passione, gusto e sapori made in Italy,
dove il gelato è protagonista indiscusso.

L'obiettivo di Martini Gelato è da sempre quello di essere il partner di chi vuole
portare qualità, creatività, innovazione nella propria gelateria
e punta a stupire il cliente finale con sapori eccellenti ed idee originali.

Forte della sua capacità produttiva e dell'esperienza acquisita
negli anni di attività e di successi nel settore food,
Martini Gelato offre una gamma ampia e diversificata.

I prodotti di Martini Gelato nascono dalla capacità della famiglia Martini
e di Unigrà di lavorare attentamente materie prime selezionate
e dalla produzione di semilavorati.



La nostra qualità per il tuo business

Unigrà è un'azienda italiana che da più di 50 anni opera a livello globale con l'obiettivo di sviluppare soluzioni efficaci e sostenibili per il mondo alimentare, dando un supporto insostituibile alla crescita del tuo business.

Nata nel 1972, l'azienda fondata da Luciano Martini, realizza materie prime, semilavorati e prodotti finiti di alta qualità per tutti i canali del settore: Industriale, Artigianale, Retail e Ho.Re.Ca.



SCANSIONA E SCOPRI

Unigrà nel mondo

5
Stabilimenti

35
Sedi nel mondo

ITALIA

Unigrà SpA
Conselice (Ravenna)

Olfood Srl
Borgo San Giacomo (Brescia)

D+F Srl
Vinci (Firenze)

MALESIA

Unigrà Food Processing
Asia Pacific Sdn Bhd
Pasir Gudang (Stato di Johor)

BRASILE

Unigrà Brasil LTDA
Sorocoba (Stato di Sao Paulo)

LEGENDA INFOGRAFICA



Sede Unigrà SpA,
Italia



Impianti di produzione



Filiali di vendita

Certificazioni

Con l'eccellente qualità dei suoi prodotti, Martini Gelato offre **soluzioni tecnologiche innovative** e costante ricerca delle migliori materie prime, **nel rispetto delle normative e degli standard internazionali di sicurezza.**



AMBIENTE ISO 14001
La ricerca del miglioramento nelle **performance ambientali** è per noi una spinta costante e abbraccia tutte le nostre attività.



ETICA HALĀL
Con la certificazione, rilasciata dall'ente HCS (Halāl Certification Authority) l'azienda garantisce la **disponibilità di prodotti idonei per i consumatori di religione musulmana.**



SOSTENIBILITÀ RSPO
Unigrà è membro della Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) dal Marzo 2007. Associazione nata nel 2004, finanzia progetti volti a promuovere e definire criteri sia per la **riconversione della foresta tropicale in piantagioni di palma sia per la tutela e la conservazione dell'identità delle popolazioni locali.**



FAIRTRADE
Unigrà sceglie di avere un **impatto positivo sulle vite dei produttori di cacao** nei paesi in via di sviluppo e di approvvigionarsi da filiere sostenibili.



SICUREZZA ALIMENTARE BRC - FSSC 22000
Per Unigrà, la sicurezza degli alimenti è sempre stata un punto chiave, per questo abbiamo scelto un **approccio proattivo adottando standard riconosciuti dal Global Food Safety Initiative** e ottenendo le due certificazioni.



RAINFOREST ALLIANCE SUSTAINABLE COCOA AND COCONUT
Rainforest Alliance è un'organizzazione internazionale senza scopo di lucro che opera all'intersezione tra imprese, agricoltura e foreste. Il suo obiettivo è quello di **creare un futuro migliore per le persone e la natura, rendendo il business responsabile la nuova normalità.**



ETICA KOSHER
Ottenuta con ente di certificazione **ORTODOX UNION.** L'azienda garantisce la **disponibilità di prodotti idonei per i consumatori di religione ebraica.**

15
NOVITÀ
2026

35
VARIEGATI

LE BRUNELLE	36
VARIEGATI FRUTTA	42
VARIEGATI CLASSICI.....	46

49
PASTE
AROMATIZZANTI

DIAMANTE	50
PASTE FRUTTA	54
PASTE CLASSICHE.....	58

63
BASI PER REALIZZARE
IL GELATO

BASI LIQUIDE PASTORIZZATE.....	64
BASI IN POLVERE.....	68
A DOSAGGIO.....	68

77
AYMARA, CIOCCOLATO/
CACAO PURO

AYMARA	78
CIOCCOLATO/CACAO PURO.....	82

85
BASI PRONTE ALL'USO

FRUTTA	86
AYMARA	92
CLASSICHE	96

99
COPERTURE
E STRACCIATELLE

103
CREME FREDDE,
GRANITE,
CIOCCOLATA
CALDA

CREME FREDDE	104
GRANITE	105
GOLDEN CIOC	110

113
GELATO SOFT

BASI LIQUIDE PASTORIZZATE.....	114
BASI IN POLVERE COMPLETE.....	118

125
PASTICCERIA

FREDDA -18°/+4°	126
TRADIZIONALE	132

139
INGREDIENTI
PER DECORARE E
PERSONALIZZARE

READY TO CRUMBLE	140
TOPPING.....	142

145
ALTRI
INGREDIENTI



SENZA
GLUTINE



SENZA
LATTE
* IN RICETTA



PRODOTTO
VEGANO



SENZA GRASSI
IDROGENATI



SENZA
EMULSIONANTI



UTILIZZO
A FREDDO
(TEMPERATURA
AMBIENTE)



UTILIZZO
A CALDO



CERTIFICATO
HALAL



CERTIFICATO
KOSHER



SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI



SENZA
LATTOSIO
* IN RICETTA



SACCHETTO



BRIK



SECCHIELLO



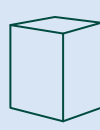
BAG IN BOX



BARATTOLO



BOTTIGLIA



CARTONE



Novità 2026

novità

Martini Gelato inaugura un nuovo capitolo di gusto e innovazione con una selezione di novità pensate per anticipare le tendenze e sorprendere i professionisti.

Dopo il grande successo della linea **100% plant-based**, nel 2026 Martini Gelato la arricchisce con due nuove referenze **Orasi Gelato** tutte da scoprire.

Parallelamente cresce anche la proposta **no added sugar**, che si estende a variegati, paste e basi pensate per chi desidera leggerezza senza rinunciare alla qualità del sapore.

Il nuovo anno segna inoltre il debutto della **Eden Collection**, una selezione di gusti paradisiaci tutti da scoprire, affiancata dal gusto **Vintage Kiss**, un «bacio al gusto di una volta» dove tradizione e modernità conquista al primo assaggio.

In questo anno ricco di novità non poteva inoltre mancare il draghetto **Bluballù**, per un gelato divertente e naturale pensato per i più piccoli portare colore e fantasia in vetrina.

A completare il panorama 2026, l'ampliamento del catalogo in diverse categorie.

Il vegetale
prende
gusto

OraSi
GELATO V

novità

OraSi
GELATO V

Con il gelato firmato OraSi porti in vetrina un gelato buono ed etico che **va incontro ai gusti di tutti i consumatori**: vegani, intolleranti al lattosio o che vogliono semplicemente provare gusti nuovi.



SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI



Cod: **AV34EP**

ORASI GELATO ZER'OH

Per un gelato pieno di gusto e sorprendentemente cremoso, senza nessun zucchero aggiunto

Dosaggi: 4L per una vaschetta

Cartone: x 12

PRONTA
ALL'USO



Cod: **AV34EO**

ORASI GELATO GUSTO TIRAMISÙ

La base che apri, versi e il gusto è pronto

Dosaggi: 4L per una vaschetta

Cartone: x 12



100%
PLANT
BASED



Base per gelato
artigianale e soft.



Preparazione in pochi
passaggi, facili e veloci.

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

BASI COMPLETE



novità



Aymara fondente senza zuccheri aggiunti

COD. AI70FQ

Una base dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti che regala un'esperienza avvolgente agli amanti del cioccolato.



1,8 KG x 9

Modalità di preparazione:

1 sacchetto (1,8 kg) + stemperare in 2.2 kg di acqua bollente

Caratteristiche tecniche:



PASTE AROMATIZZANTI

Vaniglia Bourbon senza zuccheri aggiunti

COD. AJ00BF

Pasta dal sapore dolce e intenso di vaniglia Bourbon, senza zuccheri aggiunti



3 KG x 2

Modalità di preparazione:

20 g per kg di miscela

Caratteristiche tecniche:



novità



VARIEGATI



novità



Amarena senza zuccheri aggiunti

COD. AJ01BB

Un variegato alla frutta senza zuccheri aggiunti, con il 33% di amarene e il 17% di succo concentrato di amarene.



3 KG x 2

Caratteristiche tecniche:



novità



Frutti di bosco senza zuccheri aggiunti

COD. AJ01BC

Un variegato alla frutta senza zuccheri aggiunti, con il 50% di frutti di bosco (ribes nero, mirtilli, more, lamponi e fragoline di bosco).



3 KG x 2

Caratteristiche tecniche:



Abbinamenti semplici, risultati sorprendenti

Combina basi e ingredienti per creare gusti originali e bilanciati. Scegli tra prodotti naturalmente privi di zuccheri che valorizzano la bontà del tuo gelato, come:

- PANNE UHT E CREMA VEGETALE MASTER GOURMET
- NOCCIOLE E PISTACCHI INTERI O IN GRANELLA
- LATTE IN POLVERE
- PASTE AROMATIZZANTI DIAMANTE
- CACAO E CIOCCOLATO PURO

E D E N Collection

*Nelle tue creazioni, la magia
delle mete più esclusive.*

Martini
GELATO



**BORA
BORA
CHOCOLATE**

novità

Aymara Tropical Chok

Base completa al cioccolato bianco
e mango



Senza
glutine



Certificato
Halal



Senza grassi
idrogenati



Utilizzo a
caldo

Codice: AI70XU



1,65 kg x 9 pz

Brunella CROK Bora Bora

Crema morbida al gusto cocco
con inclusioni di pasta kataifi senza glutine



Senza
glutine



Certificato
Halal



Senza grassi
idrogenati

Codice: AE37QE

5 kg x 2 pz

CONSIGLIO DI RICETTA

Variegare la vaschetta con la stracciatella superior fondente
(AX43AG) e il Crumble cocco (AE31AK)

Un bacio retrò
dal carattere autentico
di un tempo

VintageKiss

La nota fruttata dell'amarena si fonde con il carattere deciso
dell'amaretto, creando un mix cremoso e croccante
che sa distinguersi senza bisogno di eccessi.

Riscopri un classico intramontabile del gelato!

BRUNELLA CHERRY KISS

Cod. AX43NH
5 KG X 2

Crema morbida
al gusto amarena



STRACCIATELLA CROK AMARETTO

Cod. AX43PA
3 KG X 2

Stracciatella fondente
con inclusioni di amaretto

RICETTA

- Mantecare la propria base, estrarre il gelato e aromatizzare con variegato amarena.
- Variegare a piacimento con la **Brunella Cherry Kiss** e la **Stracciatella CROK amaretto**.
- Abbattere a -30°C per 5 minuti.
- Per un tocco extra goloso, aggiungere granella di nocciola e gocce di cacao ai variegati.



SCOPRI TUTTE
LE APPLICAZIONI DI
BRUNELLA CHERRY KISS E
STRACCIATELLA CROK AMARETTO



BLU BALLÙ

fa “blu-blu-blu”,
e il gelato è tutto blu!

Ready to use
Senza lattosio
Senza glutine
Con alga spirulina



novità

CODICE AI70FR

PRODOTTO BluBallù

DESCRIZIONE

Base completa ready to use, dal colore azzurro e dal gusto vanigliato

FORMATO sacchetto

PESO KG/L 1,5

U.VE. PZ. 8

**UN KIT
IN OMAGGIO
PER LA TUA
GELATERIA**

**Chiedi al tuo agente
di zona come ottenerlo!**



**Dal frutto
al tuo gelato,
gusto sempre
perfetto!**

**Tutte le novità frutta 2026,
da provare subito**

GELATO

novità

GRAN

La gamma GRAN valorizza gusto e aromi
delle basi complete alla frutta,
per un'esperienza sensoriale ricca di gusto e autentica

GRAN anguria

Base completa dal gusto intenso di anguria.



1,25 kg x 8

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70FT	GRAN ANGURIA	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	



1,25 kg x 8

GRAN fragola

Base completa dal gusto intenso di fragola.

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70FS	GRAN FRAGOLA	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	

GELATO

novità

GRAN

GRAN mango

Base completa dal gusto intenso di mango.



1,25 kg x 8

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70FU	GRAN MANGO	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	



1,25 kg x 8

GRAN mela verde

Base completa dal gusto intenso di mela verde.

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70FV	GRAN MELA VERDE	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	

VARIEGATI

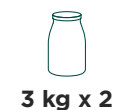
novità

FRUTTA

Variegato mango

COD. AJ01BA

Con il 50% di mango.
Senza glutine.



3 kg x 2



PASTE

novità

FRUTTA

Pasta mela verde

COD. AJ00BH

Pasta con 45% di mele.
Senza glutine.



3 kg x 2



PASTE

novità

FRUTTA

Pasta amarena

COD. AJ00BI

Pasta con 45% di succo di amarena.
Senza glutine.



3 kg x 2



Pasta mirtillo

COD. AJ00BG

Pasta con 70% di mirtilli.
Senza glutine.



3 kg x 2



DIAMANTE

novità

PASTE



Pasta Diamante pistacchio grangusto

COD. AY50CA

Pasta di pistacchio arricchita
con mandorla, dal gusto equilibrato
e versatile.



3 kg x 2

GELATO

novità

BASI

Base stupenda

COD. AI70YA

Base a dosaggio dalla
stabilità e cremosità
stupenda.



2 kg x 6



GELATO

NUOVA
FORMULAZIONE

PASTE

Pasta diamante noci pecan

COD. AE37BX

Pasta pura di noci pecan.



3 kg x 2



Pasta caramello

COD. AJ00AK

Pasta al caramello.



3 kg x 2





Variegati

Martini Gelato offre una vasta gamma di **creme morbide da gelateria, frutto della decennale esperienza** di Unigrà nella lavorazione di prodotti dolciari, ed una gamma di **variegati alla frutta che contiene fino all'80% di frutta in pezzi**.

- **LE BRUNELLE**
LE BRUNELLE LISCE
LE BRUNELLE CROK
- **VARIEGATI FRUTTA**
- **VARIEGATI CLASSICI**

VARIEGATI

LE BRUNELLE



**Guida
all'applicazione**

Scansiona il QR code
e scopri come applicarle!



**Scopri il
Brunellario**

Richiedilo al tuo
agente di zona.

LE BRUNELLE



LE BRUNELLE

Dalla **consistenza morbida e cremosa** anche a temperature negative,
disponibili sia nelle versioni lisce che con pezzi.
Le Brunelle sono il **prodotto versatile per eccellenza**,
da utilizzare per tantissime preparazioni.

UTILIZZO



Variegatura
per torte gelato



Stratificazione
e cremini



Variegatura
per gelati



Topping per gelato
tradizionale e soft



Decorazione
per coni



Riempimento
per praline

LE BRUNELLE LISCE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW AX43NH	BRUNELLA CHERRY KISS	Crema al gusto amarena.	5 kg x 2 pz	
AX43IA	BRUNELLA BIANCA	Crema al gusto di cioccolato bianco.	5 kg x 1 pz	
AX43ND	BRUNELLA CAREMELLO SALATO	Deliziosa crema morbida al caramello salato.	5 kg x 2 pz	
AX43MC	BRUNELLA FONDENTE	Crema al gusto di cioccolato fondente.	5 kg x 2 pz	
AX43IG	BRUNELLA GIANDUIA	Crema alla nocciola al gusto gianduia.	5 kg x 1 pz	
AX43OB	BRUNELLA GIANDUIA TOP	Crema alla nocciola al gusto gianduia, con percentuale di nocciole più alta.	5 kg x 2 pz	

LE BRUNELLE LISCE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AX43MD	BRUNELLA LATTE CACAO	Crema al gusto di latte e cacao.	5 kg x 2 pz	   
AX43NM	BRUNELLA LATTE NOCCIOLA	Crema al gusto di latte e nocciola.	5 kg x 2 pz	   
AX43IB	BRUNELLA NOCCIOLA	Crema alla nocciola.	5 kg x 1 pz	   
AX43OA	BRUNELLA NOCCIOLA TOP	Crema alla nocciola, con percentuale di nocciole più alta.	5 kg x 2 pz	   
AX43AU	BRUNELLA NOCCIOCREAM	Crema alla nocciola e cacao.	5 kg x 1 pz	  
AX43ME	BRUNELLA PISTACCHIO	Crema al pistacchio.	5 kg x 2 pz	   

LE BRUNELLE CROK
1 INCLUSIONE

NEW				
AE37QE	BRUNELLA CROK BORA BORA	Crema morbida al gusto cocco con inclusioni di pasta kataifi senza glutine.	5 Kg x 2 pz	  
AE37PS	BRUNELLA CROK ARACHIDE SALATA	Crema di arachidi, con granella di arachide salata.	5 kg x 2 pz	 
AX43MM	BRUNELLA CROK BISCOTTO NERO	Crema al gusto di cioccolato fondente, con inclusioni di biscotto nero al cacao.	5 kg x 2 pz	     
AX43NC	BRUNELLA CROK CEREALI DI MAIS	Crema alla nocciola con inclusioni di cereali di mais.	5 kg x 2 pz	  

AX43MY	BRUNELLA CROK CRISPIES	Crema al gusto di cioccolato al latte con riso soffiato.	5 kg x 2 pz	   
AX43NA	BRUNELLA CROK CRISPIES BIANCA	Crema al cioccolato bianco con riso soffiato.	5 kg x 2 pz	  
AE37QC	BRUNELLA CROK DUBAI	Crema pistacchio con pasta kataifi.	5 kg x 2 pz	 
AX43MP	BRUNELLA CROK FROLLINO CACAO	Crema al gusto di cacao e nocciola, con inclusioni di frollino cacao.	5 kg x 2 pz	   
AX43MQ	BRUNELLA CROK FROLLINO VANIGLIA	Crema alla nocciola con inclusioni di biscotto alla vaniglia.	5 kg x 2 pz	   
AX43NE	BRUNELLA CROK FROLLINO VEG	Crema morbida alla gianduia con inclusioni di biscotto senza glutine.	5 kg x 2 pz	     
AX43MX	BRUNELLA CROK PISTACCHIO	Crema al pistacchio con granella di pistacchio tostata.	5 kg x 2 pz	   
AX43ML	BRUNELLA CROK SPECULOOS	Crema al gusto caramello con pezzi di biscotto alla cannella.	5 kg x 2 pz	   
AE37PY	BRUNELLA CROK SUEÑO	Crema morbida al gusto latte e nocciola con golose inclusioni di wafer.	5 kg x 2 pcs	

LE BRUNELLE CROK

2 INCLUSIONI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE37PI	BRUNELLA CROK BERRY FUSION	Crema morbida al cioccolato fondente, con inclusioni di frutti di bosco e nibs di cacao.	5 kg x 2 pz	     
AE37PL	BRUNELLA CROK COCOWAFELLO	Crema al cioccolato bianco e mandorla con inclusioni di cocco rapè, wafer e mandorle tostate.	5 kg x 2 pz	
AX43NI	BRUNELLA CROK CONQUISTADOR	Crema alla nocciola con granella di wafer e di nocciole.	5 kg x 2 pz	  
AE37PW	BRUNELLA CROK PECAN FUSION	Crema morbida al caramello salato, con inclusioni di noci pecan e granella di biscotto.	5 kg x 2 pz	   
AE37QA	BRUNELLA CROK ROYAL	Crema morbida al cioccolato bianco con inclusioni di pinoli e di biscotti al caramello.	5 kg x 2 pz	



VARIEGATI

VARIEGATI FRUTTA

VARIEGATI FRUTTA



VARIEGATI FRUTTA

Un' aggrappamento perfetto al gelato e fino all' **80% di frutta in pezzi**.

VARIEGATI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW				
AJ01BB	AMARENA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Con il 33% di amarene e il 17% di succo concentrato di amarene. Senza zuccheri aggiunti.	3 kg x 2 pz	       
NEW				
AJ01BC	FRUTTI DI BOSCO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Con il 50% di frutti di bosco (ribes nero, mirtilli, more, lamponi e fragoline di bosco). Senza zuccheri aggiunti.	3 kg x 2 pz	       

VARIEGATI FRUTTA

NEW				
AJ01BA	MANGO	Con il 50% di mango.	3 kg x 2 pz	      
AJ01AL	ALBICOCCA	Con il 50% di albicocche. Coloranti e aromi naturali.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AE	AMARENA	Con il 33% di amarene candite e il 17% di succo concentrato di amarene.	3 kg x 2 pz	      
AJ11AE			1,5 kg x 4 pz	  
AJ01AO	ARANCIA	Con il 60% di arancia, contiene scorzette. Con aromi naturali.	3 kg x 2 pz	     
AJ01AF	AMARENA RUBINO	Con il 33% di amarene candite e il 17% di succo concentrato di amarene. Colore più intenso.	3 kg x 2 pz	      



Guida all'applicazione

Scansiona il QR code e scopri come applicarle!



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ01AP	FICO	Con il 75% di fichi.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AB	FRAGOLA	Con il 55% di fragole. Con aromi e coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	      
AJ01AT	FRAGOLA DELUXE	Con il 20% di fragole semicandite ed il 18% di succo concentrato di fragola. Con coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AI	FRUTTI DI BOSCO	Con il 50% di frutti di bosco (ribes nero, mirtilli, more, lamponi e fragoline di bosco).	3 kg x 2 pz	      
AJ01AM	LAMPONE	Con il 60% di lamponi. Con aromi naturali.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AQ	LIME	Con il 25% di succo di lime ed il 22% di scorze di limone candite.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AN	MELAGRANA	Con l'80% di melagrana. Con coloranti e aromi naturali.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AV	MIRTILLO NERO	Con il 50% di mirtilli neri (di cui il 36% di mirtilli neri selvatici in pezzi). Con coloranti naturale.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AG	PERA	Con il 30% di pere candite e il 20% di purea di pere. Con antiossidante naturale (succo di ananas) e con coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	     
AJ01AS	PASSION FRUIT	Con il 75% di passion fruit.	3 kg x 2 pz	    

AJ01AC	PESCA	Con il 50% di pesca, in polpa e in pezzi. Con coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	     
AJ01AU	SUMMER PARTY	Al gusto di frutta tropicale: con il 26% di mango alphonso e 34% ananas. Con coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	     
AJ01AH	ZENZERO	Con il 28% di zenzero candito. Con aromi e coloranti naturali.	3 kg x 2 pz	      

VARIEGATI

VARIEGATI CLASSICI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ01AX	ACERO	Con il 16% di sciroppo d'acero.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AJ	BLACK KISS	Con il 35% di liquirizia purissima. Utilizzabile anche come pasta aromatizzante.	2,8 kg x 2 pz	   
AJ01AY	CAFFÈ COLOMBIA MONORIGINE	Con caffè monorigine Colombia 100% arabica.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AA	DULCE DE LECHE	Variegato adatto sia per il gelato che per la pasticceria.	3 kg x 2 pz	    
AJ01AW	SALTED TOFFEE	Gusto mou, dove il dolce si sposa con la nota salata.	3 kg x 2 pz	   
AJ01AK	SIGNOR STRUDEL	Con il 52% di mele, oltre a uvetta sultanina, pinoli e cannella.	3 kg x 2 pz	     





Paste aromatizzanti

Ingredienti di qualità si fondono in una proposta completa, per realizzare **preparazioni ricche di gusto**.

Martini Gelato offre un'ampia gamma di paste aromatizzanti, per coprire tutti i profili di gusto dei consumatori finali e **offrire un tocco di unicità al punto vendita**.

- **DIAMANTE**
NOCCIOLA
PISTACCHIO
ALTRA FRUTTA SECCA
- **PASTE FRUTTA**
- **PASTE CLASSICHE**



PASTE AROMATIZZANTI

DIAMANTE



La gamma di paste specializzate nell'offerta di nocciole, pistacchi ed altra frutta secca.

NOCCIOLA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AY00CF	GREZZO NOCCIOLA	Pesto di nocciole, per un gelato dalla struttura leggermente granulosa.	3 kg x 2 pz	Solo pesto: 100/120 g Con pasta: Pasta nocciola 80g + pesto 20/40g	
AY00CE	NOCCIOLA CORTESE	Pasta di nocciole 100% italiane.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY00CB	NOCCIOLA CREMOSA	Pasta di nocciole, stabilizzata e aromatizzata.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY00BI			10 kg x 1 pz		
AY00CK	NOCCIOLA CREMOSITA	Pasta di nocciole, con aromi ed emulsionanti.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY00CJ	NOCCIOLA INTENSA	Pasta di nocciole con tostatura medio alta.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY00CN	NOCCIOLA PIEMONTE IGP	Pasta con "Nocciole Piemonte IGP".	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY00CA	NOCCIOLA ROBUSTA	Pasta nocciola 100% italiana.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	

NOCI PECAN

NEW					
AE37BX	NOCI PECAN	Pasta pura di noci pecan.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	



Guida all'applicazione

Scansiona il QR code e scopri come applicarle!



PISTACCHIO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW AY50CA	PASTA DIAMANTE PISTACCHIO GRANGUSTO	Pasta di pistacchio arricchita con mandorla, dal gusto equilibrato e versatile.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	      
AY50BE	GREZZO PISTACCHIO	Pesto di pistacchi, per un gelato dalla struttura leggermente granulosa.	3 kg x 2 pz	Solo pesto: 100/120 g Con pasta: Pasta pistacchio 80 g + Pesto 20/40 g	      
AY50BJ	PISTACCHIO VERDE MEDITERRANEO	Pasta pistacchio, per un gelato dal colore verde naturalmente deciso.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	      
AY50BC	PISTACCHIO PURO	Pasta 100% pistacchio.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	      
AY50BH	PISTACCHIO PURO GREEN	Pasta pistacchio con colorante naturale.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	      
AY50BD	PISTACCHIO VERDE	Pasta pistacchio con colorante naturale.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	      

ARACHIDE SALATA

AE37PZ	ARACHIDE SALATA	Pasta arachide salata.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	    
--------	--------------------	------------------------	----------------	----------------------------------	--

MANDORLA

AE37PQ	MANDORLA AVORIO	Pasta mandorla.	3 kg x 2 pz	80 g per kg di miscela	   
--------	--------------------	-----------------	----------------	------------------------------	---





PASTE AROMATIZZANTI

PASTE FRUTTA

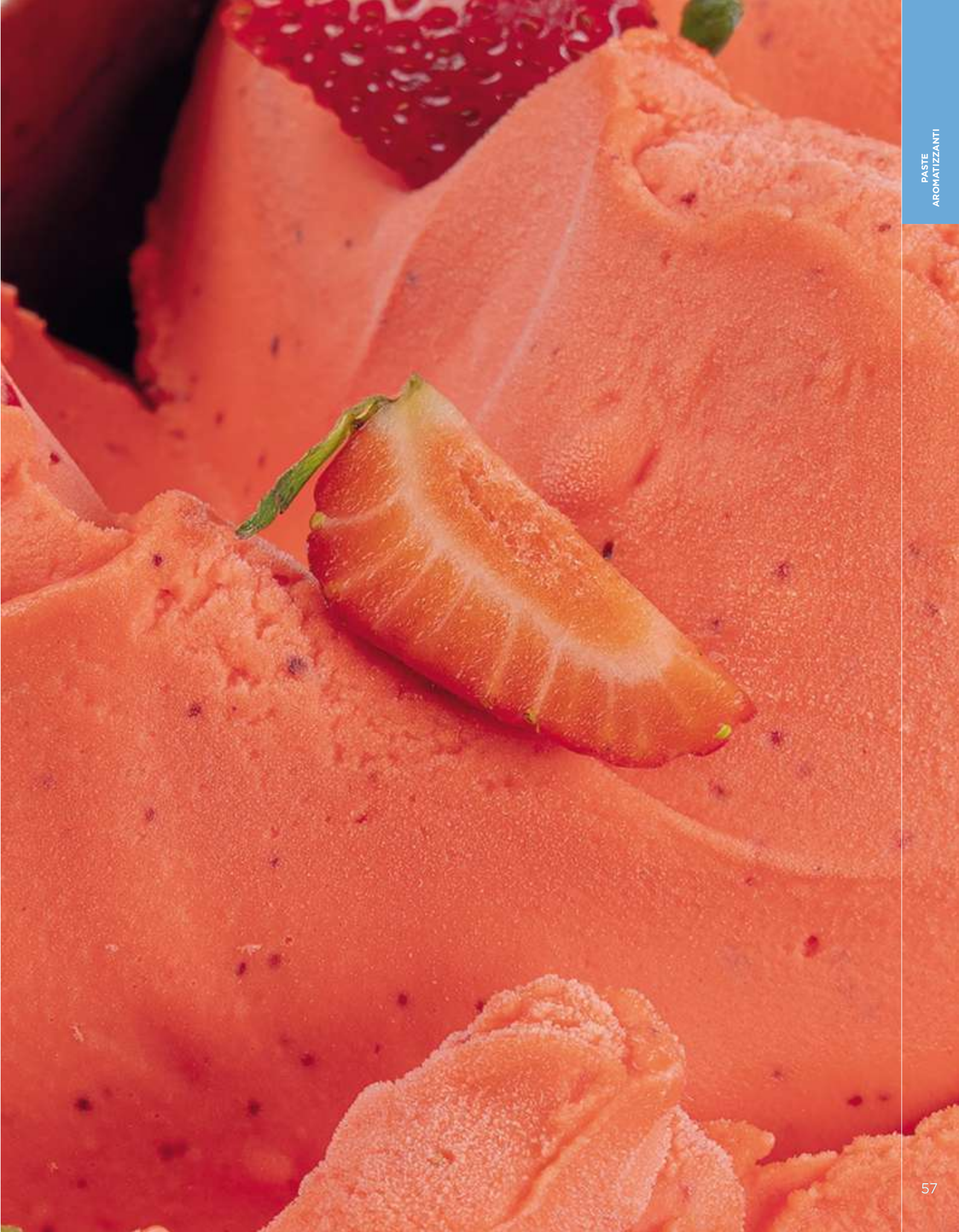
PASTE FRUTTA



PASTE FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AJ00BI	AMARENA	Pasta con 45% di succo di amarena.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
NEW					
AJ00BH	MELA VERDE	Pasta con 45% di mele.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
NEW					
AJ00BG	MIRTILLO	Pasta con 70% di mirtilli.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AM	ANANAS	Pasta con l'80% di ananas.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AI	BANANA	Pasta con il 75% di banana.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AJ	COCCO	Pasta ricca di cocco rapè, per un gelato dalla texture granulosa.	2,7 kg x 2 pz	90 g per kg di miscela	      
AJ00AC	FRAGOLA M	Con l'82% di fragole, ideale con il latte.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AB	FRAGOLA W	Con l'80% di fragole, ideale con acqua.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AN	FRUTTI DI BOSCO	Con il 80% di frutti di bosco.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AU	LAMPONE	Con il 50% di lamponi.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	     

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ00AA	MANGO ALPHONSO	Con il 60% di purea di mango Alphonso.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AF	MELONE	Con il 50% di melone.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00BA	PASSION FRUIT	Con il 60% di purea passion fruit.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	     
AJ00AL	PESCA	Con il 75% di pesca.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      



PASTE AROMATIZZANTI

PASTE CLASSICHE

PASTE CLASSICHE
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AJ00BF	VANIGLIA BOURBON SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Pasta dal sapore dolce e intenso di Vaniglia Bourbon, senza zuccheri aggiunti.	3 kg x 2 pz	20 g per 1 kg di miscela	

PASTE CLASSICHE

NUOVA FORMULAZIONE					
AJ00AK	CARAMELLO	Pasta al caramello.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00BC	APPLE PIE	Pasta dal tipico gusto di torta di mele, con mele, cannella, burro, zucchero.	3 kg x 2 pz	70 g per kg di miscela	
AE37PR	ARACHIDE	Pasta 100% arachide, con tostatura decisa.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AJ00AP	BISCOTTO	Pasta al gusto di frollino con note vanigliate.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00AG	CAFFÈ	Realizzata con quasi il 40% di caffè solubile e macinato.	3 kg x 2 pz	30/50 g per kg di miscela	
AE37BU	CREMA ANTICA	Pasta a base di latte, tuorli d'uovo e delicato aroma di scorza.	 5 kg x 2 pz	100/150 g per miscela	



PASTE CLASSICHE

PASTE CLASSICHE

AE37BM	CREMA VANIGLIA	Pasta dall'aroma intenso di vaniglia e dal colore giallo crema.	 2,5 kg x 2 pz	30/40 g per kg di miscela	
AJ00AV	FRENCH VANILLA	Pasta realizzata con bacche di vaniglia.	 3 kg x 2 pz	20 g per kg di miscela	
AX43AZ	GIANDUJA	Pasta gianduja, con il 55% di nocciole.	 5 kg x 1 pz	80/100 g per kg di miscela	
AX43AR	GIANDUJAMARA	Pasta gianduja, con il 75% di nocciole. Dal colore più deciso.	 5 kg x 1 pz	80/100 g per kg di miscela	
AJ00AY	GUMMY BLUE	Pasta blu al gusto bubblegum.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00BE	GUMMY PINK	Pasta rosa al gusto bubblegum.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AE37EB	MALAGA	Con il 30% di uva sultanina e vino marsala.	 3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AJ00AD	MENTA	Pasta dal gusto intenso di menta.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00AE	MENTA BIANCA	Pasta al gusto intenso di menta, dal colore bianco.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00BB	MENTA GENTLE-GREEN	Pasta menta dal gusto delicato e dal colore tenue.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00AR	PANNA COTTA	Pasta dal tipico gusto di panna cotta.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AX60AH	PASTA CIOCCOLATO BIANCO	Pasta con il 21% di cioccolato bianco.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AE37DA	PIÙUOVO	Per sostituire o integrare l'utilizzo di uova fresche.	1,25 kg x 6 pz	100 g di Piùuovo equivalgono a 3 tuorli d'uovo + 50 g di zucchero	
AJ00AS	TIRAMISÙ	Pasta realizzata con tuorlo d'uovo e mascarpone, dal gusto tipico di tiramisù. Senza alcool.	3 kg x 2 pz	50/70 g per kg di miscela	
AE37ED	TORRONCINO	Pasta con gli ingredienti caratteristici del torrone.	2,5 kg x 2 pz	70 g per kg di miscela	
AE37BK	VANIGLIA	Pasta vaniglia dal colore giallo chiaro.	3,5 kg x 2 pz	30 g per kg di miscela	
AJ00AH	VANIGLIA BOURBON	Pasta dal sapore intenso di vaniglia bourbon.	3 kg x 2 pz	20 g per kg di miscela	
AJ00AT	VANILLA SMART	Pasta realizzata con bacche di vaniglia per un gelato dal colore giallo tenue.	3 kg x 2 pz	30 g per kg di miscela	
AJ00AO	ZABAIONE	Pasta con tuorlo d'uovo e Marsala, per realizzare un gelato con una leggera nota alcolica.	2,7 kg x 2 pz	70 g per kg di miscela	
AJ00AX	ZUPPA INGLESE	Pasta dal tipico gusto di zuppa inglese.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	





Basi per realizzare il gelato

Martini gelato propone diverse gamme di basi e miscele per la realizzazione del gelato, tenendo in considerazione le esigenze di tutti!

Potrai creare il gelato che preferisci, partendo da diversi profili di gusto e caratteristiche.

- **BASI LIQUIDE PASTORIZZATE**
- **BASI IN POLVERE A DOSAGGIO**



Guida all'applicazione

Clicca e scopri come applicarle!

BASI PER REALIZZARE
IL GELATO

BASI LIQUIDE PASTORIZZATE

PERCHÈ SCEGLIERE LE MISCELE LIQUIDE?



STOCCAGGIO



Una volta aperto, tenere il prodotto in frigo e consumarlo entro 3/4 giorni.

Se tenuto a temperatura ambiente una volta aperto, consumarlo entro il giorno stesso.



BASI 100% PLANT BASED

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW AV34EO	ORASÌ GELATO GUSTO TIRAMISÙ	Base avena pronta all'uso al gusto tiramisù, 100% plant based.	1 L x 12	4 L per una vaschetta	
NEW AV34EP	ORASÌ GELATO ZER'OH	Base alla mandorla dal gusto neutro, senza zuccheri aggiunti e 100% plant-based. Ideale per preparazioni e prodotti senza zuccheri aggiunti.	1 L x 12	4 L per una vaschetta	
AV34EH	ORASÌ GELATO AVENA	Base avena 100% plant based, per un gelato genuinamente delizioso!	1 L x 12	4 L per una vaschetta	
AV34EJ	ORASÌ GELATO GUSTO BISCOTTO	Base avena pronta all'uso al gusto biscotto. 100% plant based.	1 L x 12	4 L per una vaschetta	
AV34EK	ORASÌ GELATO GUSTO CARAMELLO SALATO	Base avena pronta all'uso, al gusto di caramello salato. 100% plant based.	1 L x 12	4 L per una vaschetta	

BASI BIANCHE

AV34ED	PASTORIZZATA BIANCA G.A	Base preparata con latte e panna per un gusto intenso e naturale.	 5 L x 1 pz	1100 g + 100 g di panna 33% m.g + 100 g di latte intero	
--------	-------------------------	---	----------------	---	--

BASI BIANCHE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AV34EL	BIANCO	Base per preparare un Fior di latte dal colore bianco e con una nota delicata di vaniglia.	1 L x 12 pz	3 L per una vaschetta	   
AV34EM			5 L x 1 pz		
AV34DP	BIANCOPANNA	Base per preparare un corposo "Fior di panna" realizzato con latte e panna freschi.	5 L x 1 pz	3 L per una vaschetta	 

BASI CLASSICHE

NEW					
AV34AL	DUBAI CHOK	Base per ricreare il gusto dell'inconfondibile Dubai chocolate.	1 L x 12 pz	3 L per una vaschetta	   
AV34AC	CACAO	Base per realizzare gelati al cioccolato.	1 L x 12 pz	3 L per una vaschetta	   

BASI FRUTTA

AV34AE	BASE LIMONE	Base liquida per realizzare un gelato al limone.	1 L x 12 pz	Versare in una caraffa e mixare con cura.	  
AV34AD	FRUTTA	Base per preparare sorbetti (gelato) alla frutta.	1 L x 12 pz	2 L + 1,1 kg di frutta fresca	     



BASI PER REALIZZARE
IL GELATO

BASI IN POLVERE
A DOSAGGIO

SMARTY

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DR	SMARTY NATURE	Base con aromi naturali, per realizzare un gelato senza processo di pastorizzazione.	2,5 kg x 6 pz	330 gr nel kg mix	   
AI70BM	SMARTY 450 G.A.	Base con grassi animali, per realizzare un gelato senza il processo di pastorizzazione.	2,5 kg x 6 pz	450 g di miscela + 900 g di acqua calda (50°) + 150 g di panna	  
AI70BN	SMARTY 500 G.V.	Base con grassi vegetali, per realizzare un gelato senza il processo di pastorizzazione.	2,5 kg x 6 pz	500 g di miscela + 1 L di acqua calda (50°)	  

BIANCOLATTE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70XI	BIANCOLATTE 50	Base senza grassi per realizzare un gelato personalizzato gusto latte/panna.	2 kg x 6 pz	50 g per L di latte + 230/240 g di zucchero	   
AI70AE	BIANCOLATTE 50 S.A.	Base senza grassi e senza aromi, per realizzare un gelato personalizzato in grado di esaltare al massimo i vari gusti.	2 kg x 6 pz	50 g per L di latte + 230/240 g di zucchero	   
AI70XP	BIANCOLATTE 100	Base ricca di latte e suoi derivati, con grassi vegetali raffinati, per un gelato setoso e stabile, grazie all'equilibrio dei suoi ingredienti. gusto latte/panna.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	  

BASI IN POLVERE

BASI PER
REALIZZARE IL GELATO



A DOSAGGIO

AI70XZ	BIANCOLATTE 100 F.C.	Base con utilizzo sia a caldo che a freddo, con grassi vegetali raffinati e proteine per un'eccellente overrun e stabilità di vetrina. Gusto panna.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	   
AI70XQ	BIANCOLATTE 100 S.A.	Base senza aromi con naturale gusto latte, grazie alla ricca presenza di latte e derivati. Eccellente setosità e stabilità del gelato.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	   
AI70AK	BIANCOLATTE 125 S.A.	Base senza aromi, con grassi vegetali raffinati e proteine del latte, dall'utilizzo a caldo, ideata e realizzata per posizionare il gelato a "montagna".	2 kg x 6 pz	125 g per L di latte + 250 g di zucchero	  
AI70XR	BIANCOLATTE 150	Base prebilanciata ricca di latte e grassi vegetali raffinati, per realizzare un gelato estremamente cremoso, adatto anche per essere posizionato "alto" in vaschetta. Gusto latte.	2 kg x 6 pz	150 g per L di latte + 225 g di zucchero + 50 g di panna	   
AI70AS	BIANCOLATTE 150 S.A.	Base prebilanciata ricca di latte e grassi vegetali raffinati, per realizzare un gelato estremamente cremoso, senza aromi per esaltare al massimo i vari gusti.	2 kg x 6 pz	150 g per L di latte + 200/220 g di zucchero	   
AI70YX	BIANCOLATTE 160 S.A.	Base prebilanciata, realizzata con ingredienti selezionati ed attentamente miscelati per un gelato dal gusto naturale grazie all'assenza di aromi e grassi vegetali.	2 kg x 6 pz	160 g per L di latte + 215 g di zucchero + 175 g di panna	   
AI70XO	BIANCOLATTE 250	Base ricca di latte e panna da utilizzare con solo aggiunta di acqua e zucchero, per ottenere un gelato cremoso dal gusto latte. E' possibile sostituire una parte di acqua col latte per ottenere un gelato ancora più cremoso e caldo al palato.	2 kg x 6 pz	250 g per L di acqua (per un gelato più cremoso sostituire 1/3 di acqua con latte) + 250/270 g di zucchero	    

BIANCOLATTE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70BK	BIANCOLATTE 500	Base completa e bilanciata, con la sola aggiunta di acqua si realizza un gelato cremoso e caldo al palato dall'ottimo overrun. Gusto latte/panna.	10 kg x 2 pz	1 L di acqua + 500 g di base	
AI70AD	BIANCOLATTE PLUS	Base completa e bilanciata, con la sola aggiunta di acqua si realizza un gelato molto stabile in vetrina. Eccellente anche la spatolabilità. Gusto panna.	2,5 kg x 6 pz	330 g di Biancolatte Plus + 670 g di acqua	

NATURE

AI70BF	BIANCA 50 N	Base naturale senza grassi vegetali, emulsionanti e aromi, caratterizzata dall'ottima esaltazione dei gusti e dalla stabilità in vetrina.	2 kg x 6 pz	1L di latte + zucchero 230/250 g + Base 50 g	
AI70XK	NATURE 100	Base senza emulsionanti, per un overrun eccezionale, realizzata con soli ingredienti naturali.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 245 g di zucchero + 200 g di panna + 25 g di latte magro in polvere	
AI70YF	NATURE 150 S.A.	Base senza emulsionanti ed aromi, realizzata con soli ingredienti naturali per un gelato che esalta al massimo i vari gusti.	2 kg x 6 pz	150 g per L di latte + 245 g di zucchero + 215 g di panna	
AI70YC	NATURE FRUTTA	Base con soli ingredienti naturali ideale per realizzare sorbetti alla frutta.	2 kg x 6 pz	330 g di acqua non calda + 400 g di fragole + 170 g di zucchero + 100 g di prodotto	
AI70AH	SUPERVEG	Base con farina di riso, burro di cacao e proteine vegetali per realizzare un gelato "vegano" dal gusto eccellente.	2 kg x 6 pz	200 g per L di acqua bollente + 230/250 g di zucchero + 100 g di olio di girasole	

GOLD

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70YS	BASE GOLD 50 F.C.	Base senza grassi vegetali, ricca di latte in polvere con utilizzo sia a caldo che a freddo, gusto latte.	2 kg x 6 pz	50 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	
AI70AU	BASE GOLD 100 F.C.	Base col doppio utilizzo caldo/freddo, ricca di latte in polvere e con grassi vegetali raffinati. ottima cremosità. Gusto latte/panna.	2 kg x 6 pz	1000 g di latte + 225/245 g di zucchero + 100 g di base	

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



AI70CB	BIANCA ZERO	Base con stevia, senza zuccheri aggiunti, senza grassi, per realizzare eccellenti gelati alle creme.	0,85 kg x 10 pz	1 sacchetto + 2,7 kg di latte + 0,15 kg di panna fresca	
AI70BD	FEEL GOOD	Base completa con stevia, senza zuccheri aggiunti e con farina di riso per realizzare un cremosissimo gelato "vegano". Dall'eccellente mantenimento in vetrina.	1,5 kg x 6 pz	1 sacchetto + 2,3 kg di acqua bollente	

SENZA LATTOSIO

AI70DQ	BASE 500 LACTOSE FREE	Base per realizzare un gelato senza lattosio. Ideale da bilanciare con paste aromatizzanti senza lattosio.	2 kg x 6 pz	500 gr per L di acqua	
--------	-----------------------	--	-------------	-----------------------	--

GUSTO PANNA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AI70YA	BASE STUPENDA	Base a dosaggio dalla stabilità e cremosità stupenda.	2 kg x 6 pz	70 g per litro di latte + 240 g di zucchero + 20 g di destrosio + 100 g di panna	
AI70AI	BASE ARLECCHINO	Base con grassi vegetali raffinati per un gelato dal gusto latte/vaniglia caratterizzato da un'eccellente cremosità.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	
AI70AX	BASE AMABILE	Base estremamente setosa, che grazie all'equilibrio dei vari grassi utilizzati dona al gelato un'ottima tenuta in vetrina. Caratterizzato da una leggera nota vanigliata.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 245 g di zucchero	
AI70YT	BASE NUVOLE	Base magra per un gelato dall'ottima cremosità grazie all'equilibrio dei vari zuccheri, senza grassi vegetali. Gusto latte/panna.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 200/230 g di zucchero	
AI70AF	FIOTTO DI PANNA	Base ricca di panna in polvere con utilizzo sia a caldo che a freddo, per realizzare un gelato dal gusto di panna fresca; ideale per fiordilatte.	2 kg x 6 pz	40 g per L di latte + 215/230 g di zucchero	
AI70XV	SUPERLATTE 100	Base con grassi vegetali raffinati per un gelato dall'ottima spatolabilità. Gusto latte/panna.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 200/230 g di zucchero	
AI70YD	SUPERPANNA	Base senza grassi vegetali, ricca di panna in polvere per un gelato cremoso dall'ottimo overrun. Ideale anche per essere presentato alto in vaschetta. Gusto cuore di panna.	2 kg x 6 pz	100 g per L di latte + 230/250 g di zucchero	

NEUTRI

AR70AA	NEUTRO 5	Pura farina di semi di carruba per dare un'ottima struttura e consistenza al gelato.	0,8 kg x 6 pz	4-6 g di prodotto per L di latte + 250 g di zucchero	
AI70BY	NEUTRO 10	Miscela di emulsionanti ed addensanti utile per dare struttura al gelato e per rallentare lo sgocciolamento.	1 kg x 8 pz	10 g per 1 L di latte	

AI70BP	NEUTRO UNICO	Neutro con emulsionanti ed addensanti ideale sia per gelati alle creme che per sorbetti alla frutta.	0,8 kg x 8 pz	4/7 g per kg di miscela	
--------	--------------	--	---------------	-------------------------	--

MIGLIORATORI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70XB	CREMOSO +	Integratore sia per gelati alle creme che per sorbetti alla frutta.	2 kg x 6 pz	30/50 g su latte/acqua	
AI70EH	FIBRA +	Miglioratore di struttura per gelati frutta e crema.	1 kg x 8 pz	10/30 g per Kg di miscela	
AI70EI	ORASì GELATO +	Miglioratore di struttura per paste grasse.	0,8 kg x 3 pz	I dosaggi sono riportati nel prodotto.	
AI70AB	PIÙ SOFT	Ideali 20/30 grammi in tutte le ricette in sostituzione dello zucchero, aumenta la spatolabilità del gelato, specialmente nel gelato al cacao o frutta secca.	3 kg x 6 pz	30/60 g per L di acqua o latte	
AI70BW	PIÙ STRONG	Integratore di grassi ed emulsionanti per migliorare la struttura del gelato.	1 kg x 8 pz	20/60 g per L di latte	
AI70AC	PIÙ SU	Ideale per sorbetti alla frutta ma anche per le creme, rallenta lo sgocciolamento e migliora la struttura.	2,5 kg x 6 pz	30/60 g per L di acqua o latte in sostituzione dello zucchero	
AI70YB	PROTEINA +	Integratore di proteine e maltodestrine specifico per gelati al latte, per mantenere più a lungo la setosità del gelato.	1 kg x 6 pz	30/50 g per L di miscela	

A DOSAGGIO

**BASI PER
REALIZZARE
IL GELATO**

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70XJ	FRUTTA 50	Base senza grassi da utilizzare a freddo per preparare deliziosi e cremosissimi sorbetti di frutta.	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	Base con grassi vegetali raffinati per preparare sorbetti alla frutta con una eccezionale cremosità e spatolabilità.	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	Base naturale per realizzare degli ottimi sorbetti di frutta senza grassi vegetali, emulsionanti e aromi, caratterizzata dall'ottima esaltazione dei gusti e dalla stabilità in vetrina.	2 kg x 6 pz	1 Kg di acqua + 300 g di zucchero + 100 g di pasta + 50 g di base	     
AI70AV	MIX FRUTTA N	Base ad hoc per ottenere gusti con alta percentuale di frutta sorbettati e stabili.	1,08 kg x 12 pz	920 g di acqua + 1080 g di prodotto + 2000 g di fragole	     
AI70YC	NATURE FRUTTA	Base con soli ingredienti naturali ideale per realizzare sorbetti alla 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	Mix per realizzare sorbetti che anche grazie all'apporto dei grassi vegetali raffinati danno un'eccellente stabilità.	1,1 kg x 12 pz	Acqua 1300 g + base 1100 g + frutta (fragole 1650 g)	    

AI70BI	AYMARA UNIVERSAL	Base universale per utilizzare tutti i tipi di cioccolato nelle varie percentuali di derivati del cacao per esaltare le caratteristiche proprie di ognuno.	1,55 kg x 10 pz	2,7 L di acqua bollente + 1 busta di prodotto + 1 Kg di dischi Ariba	   
---------------	-----------------------------	--	----------------------------	---	--



Aymara, cioccolato/ cacao puro

L'esperienza di Martini Cioccolato ispira e si unisce ai prodotti Martini Gelato, per garantire come risultato un gelato al cioccolato di altissima qualità.

- AYMARA
- CIOCCOLATO/CACAO PURO

AYMARA,
CIOCCOLATO/CACAO PURO

AYMARA



La linea Aymara

**Una linea dedicata al cioccolato,
pronta all'uso!**

Dall'esperienza di Martini Cioccolato nella produzione e lavorazione del cioccolato, nasce la **linea dedicata ai professionisti della gelateria**. Aymara è la gamma di **basi in polvere complete per la realizzazione di gelati al cioccolato**. Esperienza nel processo produttivo e qualità degli ingredienti selezionati sono la ricetta per una gamma con profili di gusto sorprendenti.

UTILIZZO



+



+



Acqua Bollente

Mantecatore



Guida all'applicazione

Scansiona il QR code e scopri come applicarle!





AYMARA
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AI70FQ	AYMARA FONDENTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Base completa senza zuccheri aggiunti , per realizzare un delizioso gelato al cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto (1,8 kg) + 2,2 kg di acqua bollente. Stemperare in acqua bollente	

AYMARA

NEW					
AI70XU	AYMARA TROPICAL CHOK	Base completa al cioccolato bianco e mango.	1,65 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70DY	AYMARA NERO	Base completa dall'intenso gusto di cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70DX	AYMARA FONDENTE	Base completa per un delizioso cioccolato fondente.	1,9 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,1 L di acqua bollente	
AI70DZ	AYMARA BIANCO	Base completa al cioccolato bianco.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua tiepida	
AI70CZ	AYMARA FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP	Base completa con "cioccolato di modica IGP" per un gelato dalla tipica texture grezza.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,2 L di acqua bollente	
AI70DT	AYMARA GREZZO AL LATTE	Base completa per realizzare un cioccolato al latte con inclusioni di granelle di cacao.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70CX	AYMARA TUTTO CACAO	Base completa per realizzare un ottimo e cremoso gelato al cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70DA	AYMARA TUTTO CIOCCOLATO BIANCO	Base completa ricca di cioccolato in polvere per un gelato dal gusto avvolgente e dall'eccezionale cremosità. Adatto alle variegature sia crema che frutta.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	



AI70DB	AYMARA TUTTO EXTRANERO	Base completa senza latte e derivati, caratterizzato dall'intenso gusto di cioccolato e dal marcato colore scuro.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70DF	AYMARA TUTTO FONDENTE	Base completa senza latte e derivati, per realizzare uno squisito gelato al cioccolato fondente.	1,9 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,1 L di acqua bollente	
AI70DE	AYMARA SANTO DOMINGO	Base completa senza latte e derivati per realizzare un fantastico gelato al cioccolato fondente monorigine Santo Domingo.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,2 L di acqua bollente	



KIT AYMARA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AK00GM	KIT AYMARA FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP	Kit composto da: 7 sacchetti di Aymara fondente grezzo con "cioccolato di Modica IGP" e 1 barattolo di stracciatella fondente con "cioccolato di Modica IGP"	14 kg x 1 pz	
AK00GC	KIT AYMARA FONDENTE	Kit composto da: 6 secchielli di Cioccogel, 6 sacchetti di Aymara dischi fondenti 72% e 2 sacchetti di Ariba cacao 20/22 rosso.	17 kg x 1 pz	

SENZA LATTOSIO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DP	AYMARA CIOCCOLATTE LACTOSE FREE	Base completa per realizzare un gelato al cioccolato al latte senza lattosio.	1,7 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,3 L di acqua bollente	

Martini

CIOCCOLATO

AYMARA,
CIOCCOLATO/CACAO PURO

CIOCCOLATO/
CACAO PURO

CACAO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AR48WN	ARIBA CACAO 10/12	Cacao con il 10/12% di materia grassa.	1 kg x 9 pz	
AR48WR	ARIBA CACAO 10/12 NATURALE	Cacao con il 10/12% di materia grassa, non potassato dal colore marrone dorato.	1 kg x 9 pz	
AR48WQ	ARIBA CACAO 20/22 ROSSO	Cacao con il 20/22% di materia grassa, dal colore marrone rosso.	1 kg x 9 pz	
AR48WL	ARIBA CACAO 22/24	Cacao con il 22/24% di materia grassa.	1 kg x 9 pz	
AR48WO	ARIBA CACAO 22/24 BRUNO	Cacao con il 22/24% di materia grassa, dal colore marrone caldo.	1 kg x 9 pz	

CIOCCOLATO PURO

AYMARA

CIOCCOLATO/CACAO PURO

CACAO PURO

CIOCCOLATO IN DISCHI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AQ49ZE	ARIBA FARACAO CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE MADAGASCAR	Ciocolato fondente monorigine Madagascar. Con il 78% di cacao.	5 kg x 2 pz	
AQ49ZA	ARIBA WATACAO CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE GHANA	Ciocolato fondente monorigine Ghana. Con il 70% di cacao.	5 kg x 2 pz	
AQ49IW	ARIBA FONDENTE 72 DISCHI	Ciocolato fondente con il 72% di cacao e il 38/40% di materia grassa.	5 kg x 2 pz	
AQ49UU	ARIBA FONDENTE 60 DISCHI	Ciocolato fondente con il 60% di cacao e il 38/40% di materia grassa.	5 kg x 2 pz	
AQ49DD			10 kg x 1 pz	
AQ70AB	AYMARA FONDENTE 70 DISCHI	Ciocolato fondente 70% con 39/41% di materia grassa.	10 kg x 1 pz	
AQ49UV	ARIBA LATTE 34/36 DISCHI	Ciocolato al latte con il 34/36% di materia grassa. Con 20% di latte.	5 kg x 2 pz	
AQ49IQ	ARIBA BIANCO 36/38 DISCHI	Ciocolato bianco con il 36/38% di materia grassa. Con 22% di latte.	5 kg x 2 pz	

CIOCCOLATO IN GOCCE

AX49EI	CENTRAMERICA FONDENTE GOCCE 1000/HG	Semilavorato al 16% di cacao.	10 kg x 1 pz	
--------	-------------------------------------	-------------------------------	--------------	---

AYMARA,
CIOCCOLATO/
CACAO PURO

82

83



Basi pronte all'uso

Basi in polvere complete, pronte all'uso in pochissimi passaggi. Martini Gelato ti offre la possibilità di creare gelati d'eccellenza in pochi e semplici passaggi.

- **FRUTTA**
GRAN
FRUTTUP!
CENTRIFUGATI
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
- **AYMARA**
- **CLASSICHE**

VEGAN
FRIENDLY!

*

BASI PRONTE ALL'USO

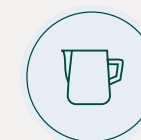
FRUTTA

* Eccetto AI70CG, AI70CC

UTILIZZO



Per gelato
artigianale



Acqua a temperatura
ambiente



Mantecatore



Per gelato soft

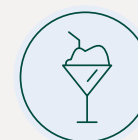


Acqua a temperatura
ambiente

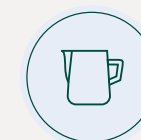


Macchina
gelato soft

DOSAGGI A PAG.120



Per granite



Acqua a temperatura
ambiente



Granitore

DOSAGGI A PAG.105



Guida all'applicazione

Scansiona il QR code e scopri come applicarle!





La gamma Gran valorizza gusto e aromi delle basi complete alla frutta, per un'esperienza sensoriale ricca e autentica.

GRAN

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AI70FT	GRAN ANGURIA	Base completa dal gusto intenso di anguria.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	
NEW					
AI70FS	GRAN FRAGOLA	Base completa dal gusto intenso di fragola.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	
NEW					
AI70FU	GRAN MANGO	Base completa dal gusto intenso di mango.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	
NEW					
AI70FV	GRAN MELA VERDE	Base completa dal gusto intenso di mela verde.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	
AI70CC	GRANCOCCO	Base completa con 19% di cocco.	1,3 Kg x 8 pz	1 sacchetto + 3 L di latte	
AI70XN	GRANLIMONE	Base completa sorbetto al limone.	1,25 Kg x 12 pz	1 sacchetto + 3 L di latte	



La linea Fruttup è interamente dedicata all’offerta «frutta» ed i Centrifugati sono il perfetto mix di frutta, verdure e spezie...attentamente uniti per valorizzare le proprietà benefiche e nutrizionali di ogni ingrediente.

FRUTTUP!

CODICE	PRODOTTO		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
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	
AI70EJ	FRUTTUP! COCCO W	1,5 x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua	
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	



FRUTTUP!

CODICE	PRODOTTO		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
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	Base completa dal gusto mela verde, zenzero, ananas, finocchio.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua tiepida	      



AI70CE	ENERGY	Base completa dal gusto anguria, basilico, mango, lime.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua tiepida	      
AI70CF	EXOTIC	Base completa dal gusto mango, ananas, passion fruit e curcuma.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,8 L di acqua tiepida	      

FRUTTA ZERO
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



AI70BS	FRUTTA ZERO	Base completa con stevia, senza zuccheri aggiunti per preparare ottimi sorbetti con tanta frutta.	1,05 kg x 8 pz	Acqua 1 kg + base 1.050 g + fragole 2.000 g	      
--------	-------------	---	----------------	---	--

BASI PRONTE ALL'USO

AYMARA



GUSTI SORPRENDENTI

Aymara è la gamma di basi in polvere complete

Per la realizzazione di gelati al cioccolato. Esperienza nel processo produttivo e qualità degli ingredienti selezionati sono la ricetta per una gamma con profili di gusto sorprendenti!

UTILIZZO



AYMARA
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AI70FQ	AYMARA FONDENTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Base completa senza zuccheri aggiunti , per realizzare un delizioso gelato al cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto (1,8 kg) + 2.2 kg di acqua bollente. Stemperare in acqua bollente	

AYMARA

NEW					
AI70XU	AYMARA TROPICAL CHOK	Base completa al cioccolato bianco e mango.	1,65 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70DZ	AYMARA BIANCO	Base completa al cioccolato bianco.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua tiepida	
AI70DX	AYMARA FONDENTE	Base completa per un delizioso cioccolato fondente.	1,9 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,1 L di acqua bollente	
AI70DY	AYMARA NERO	Base completa dall'intenso gusto di cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	



Guida all'applicazione

Scansiona il QR code e scopri come applicarle!





AYMARA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CZ	AYMARA FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP	Base completa con "cioccolato di modica IGP" per un gelato dalla tipica texture grezza.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,2 L di acqua bollente	
AI70DT	AYMARA GREZZO AL LATTE	Base completa per realizzare un cioccolato al latte con inclusioni di granelle di cacao.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70CX	AYMARA TUTTO CACAO	Base completa per realizzare un ottimo e cremoso gelato al cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70DA	AYMARA TUTTO CIOCCOLATO BIANCO	Base completa ricca di cioccolato in polvere per un gelato dal gusto avvolgente e dall'eccezionale cremosità. Adatto alle variegature sia crema che frutta.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70DB	AYMARA TUTTO EXTRANERO	Base completa senza latte e derivati, caratterizzato dall'intenso gusto di cioccolato e dal marcato colore scuro.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	
AI70DF	AYMARA TUTTO FONDENTE	Base completa senza latte e derivati, per realizzare uno squisito gelato al cioccolato fondente.	1,9 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,1 L di acqua bollente	
AI70DE	AYMARA SANTO DOMINGO	Base completa senza latte e derivati per realizzare un fantastico gelato al cioccolato fondente monorigine Santo Domingo.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,2 L di acqua bollente	



KIT AYMARA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AK00GM	KIT AYMARA FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP	Kit composto da: 7 sacchetti di Aymara fondente grezzo con "cioccolato di Modica IGP" e 1 barattolo di stracciatella fondente con "cioccolato di Modica IGP".	14 kg x 1 pz	
AK00GC	KIT AYMARA FONDENTE	Kit composto da: 6 secchielli di Cioccogel, 6 sacchetti di Aymara dischi fondenti 72% e 2 sacchetti di Arica cacao 20/22 rosso.	17 kg x 1 pz	

SENZA LATTOSIO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DP	AYMARA CIOCCOLATTE LACTOSE FREE	Base completa per realizzare un gelato al cioccolato al latte senza lattosio.	1,7 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,3 L di acqua bollente	



BASI PRONTE ALL'USO

CLASSICHE



CLASSICS

LACTOSE FREE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AI70FR	BLUBALLÙ	Base completa dal colore azzurro, dal gusto vanigliato.	1,5 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,5 Kg di acqua calda	     

CLASSICS

AI70DH	BLANCO	Base completa al gusto di cioccolato bianco.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	  
AI70DI	CAFFÈ COLOMBIA MONORIGINE	Base completa per un gelato al Caffè' Monorigine Colombia cultivar arabica 100% perfetto l'abbinamento col "variegato Caffè' Colombia Monorigine".	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3 L di latte caldo	  
AI70AG	CARAMELLO AL BURRO SALATO	Base completa senza grassi vegetali per realizzare un gelato dal gusto di caramello al burro salato.	1,25 kg x 12 pz	1 sacchetto + 3 L di latte bollente	   
AI70DG	CHEESECAKE	Con la sola aggiunta di acqua bollente e zucchero per realizzare un gelato dal gusto caratteristico.	1,2 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente + 250 g di zucchero	  
AI70DM	LIQUIRIZIA NERA	Base completa con pura liquirizia, caratterizzata dal gusto intenso e dal colore nero. Ideale abbinamento con "Black Kiss".	1,6 kg x 5 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua calda	   

YOGURT

AI70XY	TUTTO YOGURT	Mix in polvere ricco di yogurt, senza grassi vegetali, utilizzo a freddo con solo aggiunta di latte.	1 kg x 12 pz	1 sacchetto + 3 L di latte freddo	  
--------	--------------	--	--------------	-----------------------------------	---





Coperture e stracciatelle

Dall'esperienza nella produzione e lavorazione del cioccolato, nasce anche la linea Martini Gelato di Coperture e Stracciatelle.

Per realizzare facilmente coperture e stracciatelle, con un irresistibile strato croccante!



Guida all'applicazione

Clicca e scopri come applicarle!

UTILIZZO



Stracciatelle



Copertura
coni



Copertura
stecchi

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW				
AX43PA	STRACCIATELLA CROK AMARETTO	Stracciatella fondente con inclusioni di amaretto	3 kg x 2 pz	
AX43AF	STRACCIATELLA	Dal gusto di cioccolato con il 15% di cacao.	5 kg x 1 pz	
AX43BO	STRACCIATELLA AL LATTE	Dal gusto cioccolato al latte.	5 kg x 1 pz	
AX43AQ	STRACCIATELLA FLUIDA	Stracciatella formulata ad hoc per evitare quanto più possibile il fenomeno della separazione.	5 kg x 1 pz	
AE37PO	STRACCIATELLA FONDENTE CON "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"	Con cioccolato di Modica IGP per un gelato dall'effetto croccante.	1,4 kg x 4 pz	
AX43AH	STRACCIATELLA SUPERIOR BIANCA	Dal gusto delicato di cioccolato bianco, con il 65% di cioccolato.	5 kg x 1 pz	
AX43AG	STRACCIATELLA SUPERIOR FONDENTE	Con il 64% di cioccolato.	5 kg x 1 pz	
AX43BP	STRACCIATELLA SUPERIOR FONDENTE PIÙ	Copertura Stracciatella fondente.	5 kg x 1 pz	



RICOPERTURA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AX43AS	PINGUINI FONDENTE	Dal gusto intenso di cioccolato fondente, ideale per ricoprire il gelato.	5 kg x 1 pz	
AX43AT			10 kg x 1 pz	
AX43HD	PINGUINI FRAGOLA	Copertura al gusto fragola.	3 kg x 2 pz	
AX43HE	PINGUINI LIMONE	Copertura al gusto di limone.	3 kg x 2 pz	
AX43HF	PINGUINI PISTACCHIO	Copertura al gusto di pistacchio.	3 kg x 2 pz	

CIOCCOLATO PER COPERTURA

AQ70AZ	AYMARA CIOCCOLATO DI COPERTURA FONDENTE	Copertura di cioccolato fondente cacao 60%.	 2,5 kg x 4 pz	
--------	---	---	-------------------	--



Creme fredde granite cioccolata calda



Non solo gelateria artigianale, Martini Gelato ti permette di ampliare la tua offerta anche con **granite e creme fredde al caffè**. Per quando fa più freddo una proposta di **cioccolata calda pronta in pochissimi e veloci passaggi**.

- **CREME FREDDI**
- **GRANITE**
NEUTRO
GRAN
FRUTTUP!
CENTRIFUGATI
AYMARA!
- **GOLDENCIOC**

CREME FREDDE, GRANITE
E CIOCCOLATA CALDA

CREME FREDDE

SORB'OLÈ

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AV30KC	SORB'OLÈ CAFFÈ	Prodotto pronto in brik UHT per un delizioso sorbetto al caffè.	1 L x 12 pz	 

CREMA AL CAFFÈ

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CA	CREMA CAFFÈ	Base in polvere per realizzare un sorbetto alla crema caffè.	1,1 Kg x 12 pz	

CREME FREDDE, GRANITE
E CIOCCOLATA CALDA

GRANITE

NEUTRO

CODICE	PRODOTTO		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DO	GRANITA NEUTRA	2,5 kg x 6 pz	150 gr per L di acqua	       

GRAN

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AI70FT	GRAN ANGURIA	Base completa dal gusto intenso di anguria.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	       
NEW					
AI70FS	GRAN FRAGOLA	Base completa dal gusto intenso di fragola.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	       
NEW					
AI70FU	GRAN MANGO	Base completa dal gusto intenso di mango.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	       
NEW					
AI70FV	GRAN MELA VERDE	Base completa dal gusto intenso di mela verde.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	       
AI70CC	GRANCOCCO	Base completa con 19% di cocco.	1,3 Kg x 8 pz	1 sacchetto + 3 L di latte	       
AI70XN	GRANLIMONE	Base completa sorbetto al limone.	1,25 Kg x 12 pz	1 sacchetto + 3 L di latte	       



FRUTTUP!

CODICE	PRODOTTO		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CJ	FRUTTUP! ANANAS	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CI	FRUTTUP! ANGURIA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CH	FRUTTUP! BANANA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CG	FRUTTUP! COCCO	1,3 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di latte	    
AI70CQ	FRUTTUP! FRAGOLA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CS	FRUTTUP! FRUTTI DI BOSCO	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CU	FRUTTUP! LAMPONE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	     
AI70CP	FRUTTUP! LIME	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CO	FRUTTUP! LIMONE	1,35 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CN	FRUTTUP! MANGO	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      



AI70CM	FRUTTUP! MELA VERDE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CL	FRUTTUP! MELONE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CT	FRUTTUP! PESCA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CK	FRUTTUP! PASSION FRUIT	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CR	FRUTTUP! POMPELMO ROSA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	      
AI70CV	FRUTTUP! AL GUSTO UVA FRAGOLA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	     



CENTRIFUGATI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CD	DETOX	Base completa dal gusto mela verde, zenzero, ananas, finocchio.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,8 L di acqua	

CREME FREDDE, GRANITE E CIOCCOLATA CALDA

GOLDEN CIOC

CIOCCOLATA CALDA E FREDDA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AV31AA	GOLDEN CIOC	Crema al cioccolato UHT pronta all'uso, versatile per applicazioni calde e fredde, ideale per cioccolate, milkshake, affogati, farciture e drink. Stabile, cremosa e veloce.	1 L x 12 pz	



consigli per PREPARAZIONI CALDE

Cioccolatiera	microonde
 70°C	 45'' 800W

consigli per PREPARAZIONI FREDDE

Granitore o cioccolatiera a freddo	Frullatore con ghiaccio
 -5° C -7° C	

SUGGERIMENTI PER LA DECORAZIONE



PANNE UHT

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE40UB	PANNA UHT 35%	Panna UHT a lunga conservazione per produzioni di pasticceria e cucina. Materia grassa 35%.	1 L x 12 pz	
AE40UD	PANNA UHT 38%	Panna UHT a lunga conservazione per produzioni di pasticceria e cucina. Materia grassa 38%.	1 L x 12 pz	



Guida all'applicazione

Clicca e scopri come applicarle!



Gelato soft

Non solo gelateria artigianale.
Martini Gelato propone dei prodotti
che possono essere utilizzati anche
per realizzare un gustosissimo gelato soft.

- **BASI LIQUIDE PASTORIZZATE**
CLASSICHE
YOGURT
- **BASI IN POLVERE COMPLETE**
CLASSICHE
GRAN
FRUTTUP!
CENTRIFUGATI
YOGURT

GELATO SOFT

BASI LIQUIDE PASTORIZZATE

PERCHÈ SCEGLIERE LE MISCELE LIQUIDE?



STOCCAGGIO



Una volta aperto, tenere il prodotto in frigo e consumarlo entro 3/4 giorni.

Se tenuto a temperatura ambiente una volta aperto, consumarlo entro il giorno stesso.

BASI LIQUIDE



PASTORIZZATE

CLASSICHE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW				
AV34AL	DUBAI CHOK	Base per ricreare il gusto dell'inconfondibile Dubai chocolate.	1 L x 12 pz	
AV34EL	BIANCO	Base per preparare un Fior di latte dal colore bianco e con una nota delicata di vaniglia.	1 L x 12 pz	
AV34EM			 5 L x 1 pz	
AV34DP	BIANCOPANNA	Base per preparare un corposo "Fior di panna" realizzato con latte e panna freschi.	 5 L x 1 pz	
AV34AC	CACAO	Base per realizzare gelati al cioccolato.	1 L x 12 pz	
AV30NI	SOFT&SHAKE	Base bianca con un profilo di gusto al latte. Ideale per milkshake e gelato soft.	 5 L x 1 pz	
AV34AF	VANIGLIA	Base caratterizzata da un colore giallo tenue e dalla delicata nota di vaniglia.	1 L x 12 pz	

YOGURT

AV34DT	YOGURT SOFT	Base per preparare un gelato soft allo yogurt.	 5 L x 1 pz	
--------	-------------	--	----------------	--



BASI 100% PLANT BASED

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AV34EO	ORASÌ GELATO GUSTO TIRAMISÙ	Base avena pronta all'uso al gusto tiramisù, 100% plant based.	1 L x 12	4 L per una vaschetta	
NEW					
AV34EP	ORASÌ GELATO ZER'OH	Base alla mandorla dal gusto neutro, senza zuccheri aggiunti e 100% plant-based. Ideale per preparazioni e prodotti senza zuccheri aggiunti .	1 L x 12	4 L per una vaschetta	
AV34EH	ORASÌ GELATO AVENA	Base avena 100% plant based, per un gelato genuinamente delizioso!	1 L x 12	4 L per una vaschetta	
AV34EJ	ORASÌ GELATO GUSTO BISCOTTO	Base avena pronta all'uso al gusto biscotto. 100% plant based.	1 L x 12	4 L per una vaschetta	
AV34EK	ORASÌ GELATO GUSTO CARAMELLO SALATO	Base avena pronta all'uso, al gusto di caramello salato. 100% plant based.	1 L x 12	4 L per una vaschetta	

BASI BIANCHE

AV34ED	PASTORIZZATA BIANCA G.A	Base preparata con latte e panna per un gusto intenso e naturale.	 5 L x 1 pz	1100 g + 100 g di panna 33% m.g + 100 g di latte intero	
--------	-------------------------	---	----------------	---	--



GELATO SOFT

BASI IN POLVERE COMPLETE



FACILI DA PREPARARE



Versa l'acqua
nella caraffa



Versa la miscela
nell'acqua e frulla
con il mixer



Versa la miscela
ottenuta nella
macchina
per gelato soft

BASI IN POLVERE



COMPLETE

CLASSICHE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70SC	CIOCCOLATO	Con la sola aggiunta di acqua per fare un delizioso gelato soft al cioccolato.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 L di acqua	
AI70AG	CARAMELLO AL BURRO SALATO	Base completa senza grassi vegetali per realizzare un gelato dal gusto di caramello al burro salato.	1,25 kg x 12 pz	1 sacchetto + 3,7/4 L di latte caldo	
AI70EC	SOFT CAMEL	Base completa per realizzare un gelato soft al caramello.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	
AI70EB	SOFT CHOCOLATE TASTE	Base completa per realizzare un gelato soft al gusto di cioccolato.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	
AI70ED	SOFT FIORDILATTE	Base completa per realizzare un gelato soft al fiordilatte.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	
AI70EE	SOFT GOLD VANILLA	Base completa per realizzare un gelato soft alla vaniglia, dal colore giallo.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	
AI70EF	SOFT WHITE VANILLA	Base completa per realizzare un gelato soft alla vaniglia, dal colore bianco.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	
AI70EG	SOFT YOGURT TART	Base completa per realizzare un gelato soft allo yogurt, caratterizzato da una nota più acidula.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 Lt di acqua temperatura ambiente	
AI70SD	VANIGLIA	Con la sola aggiunta di acqua per fare un delizioso gelato soft alla vaniglia, con aromi naturali.	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 L di acqua	
AI70SE	VANIGLIA BIANCA	Con la sola aggiunta di acqua per fare un fresco gelato bianco alla vaniglia.	1,5 kg x 6 pz	1 sacchetto + 3,5 L di acqua	

GRAN

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AI70FT	GRAN ANGURIA	Base completa dal gusto intenso di anguria.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	    
NEW					
AI70FS	GRAN FRAGOLA	Base completa dal gusto intenso di fragola.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	   
NEW					
AI70FU	GRAN MANGO	Base completa dal gusto intenso di mango.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	     
NEW					
AI70FV	GRAN MELA VERDE	Base completa dal gusto intenso di mela verde.	1,25 Kg x 8 pz	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	     
AI70CC	GRANCOCCO	Base completa con 19% di cocco.	1,3 Kg x 8 pz	1 sacchetto + 3 L di latte	  
AI70XN	GRANLIMONE	Base completa sorbetto al limone.	1,25 Kg x 12 pz	1 sacchetto + 3 L di latte	    

FRUTTUP!

CODICE	PRODOTTO		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CJ	FRUTTUP! ANANAS	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	      
AI70CI	FRUTTUP! ANGURIA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	      
AI70CH	FRUTTUP! BANANA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	      

AI70CG	FRUTTUP! COCCO	1,30 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,5/3,7 L di latte	    
AI70CS	FRUTTUP! FRUTTI DI BOSCO	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	      
AI70CU	FRUTTUP! LAMPONE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	     
AI70CQ	FRUTTUP! FRAGOLA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	      
AI70CP	FRUTTUP! LIME	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	      
AI70CO	FRUTTUP! LIMONE	1,35 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	      
AI70CN	FRUTTUP! MANGO	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	      
AI70CM	FRUTTUP! MELA VERDE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	      
AI70CL	FRUTTUP! MELONE	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	      
AI70CT	FRUTTUP! PESCA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	      

FRUTTUP!

CODICE	PRODOTTO		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CK	FRUTTUP! PASSION FRUIT	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	
AI70CR	FRUTTUP! POMPELMO ROSA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	
AI70CV	FRUTTUP! AL GUSTO UVA FRAGOLA	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	

CENTRIFUGATI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70CD	DETOX	Base completa dal gusto mela verde, zenzero, ananas, finocchio.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	
AI70CE	ENERGY	Base completa dal gusto anguria, basilico, mango, lime.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	
AI70CF	EXOTIC	Base completa dal gusto mango, ananas, passion fruit e curcuma.	1,25 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3,3/3,5 L di acqua	

YOGURT

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70XY	TUTTO YOGURT	Mix in polvere ricco di yogurt, senza grassi vegetali, utilizzo a freddo con solo aggiunta di latte.	1 kg x 12 pz	1 sacchetto + 3 L di latte freddo	

SENZA LATTOSIO

NEW					
AI70FR	BLUBALLÙ	Base completa dal colore azzurro, dal gusto vanigliato.	1,5 kg x 8 pz	1 sacchetto + 3 Kg di acqua a temperatura ambiente	
AI70EA	GUSTO YOGURT LACTOSE FREE	Base completa per realizzare un gelato al gusto yogurt.	1,4 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L acqua (20°)	
AI70DN	BASE COMPLETA LACTOSE FREE	Base completa per realizzare un gelato senza lattosio. Ideale per gusti bianchi, variegati o stracciatelle senza lattosio.	1,5 kg x 8 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua calda (50°)	



Pasticceria

I prodotti Martini Gelato sono **estremamente versatili** e molti si prestano a utilizzi sia per preparazioni di pasticceria fredda, sia di pasticceria tradizionale.

- **PASTICCERIA FREDDA -18°/+4°**
MISCELE IN POLVERE
PASTE AROMATIZZANTI PER SEMIFREDDI
- **PASTICCERIA TRADIZIONALE**
CREME VEGETALI
CONFETTURE E PASSATE
CREME SPALMABILI
GLASSE A SPECCHIO MIRALL
MARTINI CIOCCOLATO
SURROGATI DI CIOCCOLATO

PASTICCERIA

FREDDA

-18°/+4°

MISCELE IN POLVERE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70EK	EASY DESSERT	Preparato in polvere di facilissimo impiego, ideale per la preparazione di semifreddi. Per dessert davvero easy!	1 kg x 8 pz	1kg di panna fresca + 300 g di Easy Dessert	  
AI70BV	EASY TIRAMISÙ	Base in polvere completa per preparare il tiramisù.	1 kg x 8 pz	200 g di latte + 200 g di prodotto + 1000 g di panna	    
AI70BT	PANNATEX	Mix per dare una migliore struttura a panna, mousse e semifreddi.	1 kg x 8 pz	Ferma panna: 45-50 g per kg di panna 35%	        
AI70BE	PURO DESSERT	Mix in polvere dall'etichetta pulita per realizzare bavaresi e semifreddi, senza grassi vegetali.	2 kg x 6 pz	200 g di latte + 200 g di prodotto + 1000 g di panna fresca	    
AI70XL	TUTTO MOUSSE	Mix per preparare in planetaria "gelato caldo" o mousse.	2 kg x 6 pz	350 g di prodotto + 350 g di miscela gelato + 300 g di latte	  
AI70XM	SEMIFREDDO	Mix bilanciato per semifreddi e dessert da conservare in temperature negative.	2 kg x 6 pz	700 g di latte freddo + 300 g di panna + 500 g di prodotto	  



PASTICCERIA

FREDDA -18°/+4°

PASTE AROMATIZZANTI PER SEMIFREDDI

FRUTTA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AJ12AC	ARANCIA	Pasta al gusto arancia.	1,5 kg x 4 pz	30/40 per Kg di miscela	           
AJ00AJ	COCCO	Pasta ricca di cocco rapè, per un gelato dalla texture granulosa.	2,7 kg x 2 pz	90 g per kg di miscela	           
AJ12AB	FRAGOLA	Pasta al gusto fragola.	1,5 kg x 4 pz	40 per Kg di miscela	           
AJ12AA	LIMONE	Pasta al gusto limone.	1,5 kg x 4 pz	30/40 per Kg di miscela	           
AJ12AD	MANDARINO DI CIACULLI	Pasta al gusto mandarino.	1,5 kg x 4 pz	40 per Kg di miscela	           

DIAMANTE NOCCIOLA

AY00CE	NOCCIOLA CORTESE	Pasta di nocciole 100% italiane.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	           
AY00CB	NOCCIOLA CREMOSA	Pasta di nocciole, stabilizzata e aromatizzata.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	       
AY00BI			10 kg x 1 pz		
AY00CK	NOCCIOLA CREMOSITA	Pasta di nocciole, con aromi ed emulsionanti.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	           

DIAMANTE NOCCIOLA

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AY00CJ	NOCCIOLA INTENSA	Pasta di nocciole con tostatura medio alta.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY00CA	NOCCIOLA ROBUSTA	Pasta nocciola 100% italiana.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	

DIAMANTE PISTACCHIO

NEW					
AY50CA	PISTACCHIO	Pasta di pistacchio arricchita con mandorla, dal gusto intenso, equilibrato e versatile.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY50BH	PISTACCHIO PURO GREEN	Pasta pistacchio con colorante naturale.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY50BC	PISTACCHIO PURO	Pasta 100% pistacchio.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY50BD	PISTACCHIO VERDE	Pasta pistacchio con colorante naturale.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AY50BJ	PISTACCHIO VERDE MEDITERRANEO	Pasta pistacchio, per un gelato dal colore verde deciso.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	

ALTRA FRUTTA SECCA

NEW					
AE37BX	NOCI PECAN	Pasta pura di noci pecan.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	
AE37PR	ARACHIDE	Pasta arachide.	 3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	

AE37PQ	MANDORLA AVORIO	Pasta mandorla.	3 kg x 2 pz	80 g per kg di miscela	
--------	-----------------	-----------------	-------------	------------------------	--

PASTE CLASSICHE
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
NEW					
AJ00BF	VANIGLIA BOURBON SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Pasta dal sapore dolce e intenso di Vaniglia Bourbon, senza zuccheri aggiunti.	3 kg x 2 pz	20 g per 1 kg di miscela	

PASTE CLASSICHE

NUOVA FORMULAZIONE					
AJ00AK	CARAMELLO	Pasta al caramello.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00BC	APPLE PIE	Pasta dal tipico gusto di torta di mele, con mele, cannella, burro, zucchero.	3 kg x 2 pz	70 g per kg di miscela	
AJ00AP	BISCOTTO	Pasta al gusto di frollino con note vanigliate.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	
AJ00AG	CAFFÈ	Realizzata con quasi il 40% di caffè solubile e macinato.	3 kg x 2 pz	30/50 g per kg di miscela	
AE37BU	CREMA ANTICA	Pasta a base di latte, tuorli d'uovo e delicato aroma di scorza.	 5 kg x 2 pz	100/150 g per miscela	
AE37BM	CREMA VANIGLIA	Pasta dall'aroma intenso di vaniglia e dal colore giallo crema.	 2,5 kg x 2 pz	30/40 g per kg di miscela	

AJ00AV	FRENCH VANILLA	Pasta realizzata con bacche di vaniglia.	 3 kg x 2 pz	20 g per kg di miscela	     
AX43AZ	GIANDUJA	Pasta gianduja, con il 55% di nocciole.	 5 kg x 1 pz	80/100 g per kg di miscela	     
AX43AR	GIANDUJAMARA	Pasta gianduja, con il 75% di nocciole. Dal colore più deciso.	 5 kg x 1 pz	80/100 g per kg di miscela	     
AJ00AY	GUMMY BLUE	Pasta blu al gusto bubblegum.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	     
AJ00BE	GUMMY PINK	Pasta rosa al gusto bubblegum.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	     
AE37EB	MALAGA	Con il 30% di uva sultanina e vino marsala.	 3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	    
AJ00AD	MENTA	Pasta dal gusto intenso di menta.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	      
AJ00AE	MENTA BIANCA	Pasta al gusto intenso di menta, dal colore bianco.	 3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	     
AJ00BB	MENTA GENTLE-GREEN	Pasta menta dal gusto delicato e dal colore tenue.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	     
AJ00AR	PANNA COTTA	Pasta dal tipico gusto di panna cotta.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	    
AX60AH	PASTA CIOCCOLATO BIANCO	Pasta con il 21% di cioccolato bianco.	3 kg x 2 pz	80/100 g per kg di miscela	  

AE37DA	PIÙUOVO	Per sostituire o integrare l'utilizzo di uova fresche.	1,25 kg x 6 pz	100 g di Piùuovo equivalgono a 3 tuorli d'uovo + 50 g di zucchero	   
AJ00AS	TIRAMISÙ	Pasta realizzata con tuorlo d'uovo e mascarpone, dal gusto tipico di tiramisù. Senza alcool.	3 kg x 2 pz	50/70 g per kg di miscela	   
AE37ED	TORRONCINO	Pasta con gli ingredienti caratteristici del torrone.	2,5 kg x 2 pz	70 g per kg di miscela	  
AE37BK	VANIGLIA	Pasta vaniglia dal colore giallo chiaro.	3,5 kg x 2 pz	30 g per kg di miscela	    
AJ00AH	VANIGLIA BOURBON	Pasta dal sapore intenso di vaniglia bourbon.	3 kg x 2 pz	20 g per kg di miscela	     
AJ00AT	VANILLA SMART	Pasta realizzata con bacche di vaniglia per un gelato dal colore giallo tenue.	3 kg x 2 pz	30 g per kg di miscela	     
AJ00AO	ZABAIONE	Pasta con tuorlo d'uovo e Marsala, per realizzare un gelato con una leggera nota alcolica.	2,7 kg x 2 pz	70 g per kg di miscela	  
AJ00AX	ZUPPA INGLESE	Pasta dal tipico gusto di zuppa inglese.	3 kg x 2 pz	50 g per kg di miscela	   

PASTICCERIA

TRADIZIONALE

SURROGATI DI CIOCCOLATO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AX70BA	SURROGATO BIANCO	Surrogato bianco per glassature e coperture.	10 kg x 1 pz	 
AX70AA	SURROGATO FONDENTE	Surrogato fondente per glassature e coperture.	10 kg x 1 pz	 

CREME SPALMABILI

AX72AB	CREMA SPALMABILE BIANCA	Crema da farcitura e copertura con il 30% di latte. Per uso ante e post forno.	 13 kg x 1 pz	 
AX43AK	CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO	Crema da farcitura e aromatizzazione con il 15% di pistacchio. Per uso ante e post forno.	 5 kg x 1 pz	  
AX72AD	CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA	Crema da farcitura e aromatizzazione con il 10% di nocciola. Per uso ante e post forno.	 13 kg x 1 pz	  



PASTICCERIA TRADIZIONALE

GLASSE A SPECCHIO MIRALL

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AF24EK	MIRALL CIOCCOLATO BIANCO	30% cioccolato bianco, ottima coprenza.	3 kg x 1 pz	 
AF25EA	MIRALL CARMELLO	Sapore dolce e delicato.	3 kg x 1 pz	 
AF23EA	MIRALL CIOCCOLATO FONDENTE	30% cioccolato, ottima coprenza.	3 kg x 1 pz	 
AF22EA	MIRALL FRAGOLA	5% purea di fragola senza semi, colore brillante.	3 kg x 1 pz	 
AF21EA	MIRALL LIMONE	5% succo di limone, ottima coprenza.	3 kg x 1 pz	 
AF20EA	MIRALL NEUTRA	Trasparenza perfetta, gusto neutro. Può essere aromatizzata e colorata a piacere.	3 kg x 1 pz	 
AF26EA	MIRALL PISTACCHIO	6% pistacchio, ottima coprenza.	3 kg x 1 pz	 

CONFETTURE E PASSATE

AE40NA	PASSATA DI ALBICOCCA	Passata di albicocca per farcitura e decorazione, per uso ante e post forno.	12,5 kg x 1 pz	   
--------	----------------------	--	----------------	---

PASTICCERIA TRADIZIONALE

CREME VEGETALI E PANNE

PANNE UHT

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE40UB	PANNA UHT 35%	Panna UHT a lunga conservazione per produzioni di pasticceria e cucina. Materia grassa 35%.	1 L x 12 pz	  
AE40UD	PANNA UHT 38%	Panna UHT a lunga conservazione per produzioni di pasticceria e cucina. Materia grassa 38%.	1 L x 12 pz	  

CREME VEGETALI UHT

AV23AA	MASTER GOURMET GOLD	Crema vegetale bivalente con panna.	1 L x 12 pz	 
--------	---------------------	-------------------------------------	-------------	---

PLANT BASED

AV10RA	MAXIME ZUCCHERATA	Panna con il 26% di grassi vegetali, ideale per semifreddi.	1 L x 12 pz	  
AV22XB	PLANT BASED + DUAL	Crema vegetale plant based ideale per preparazioni sia dolci che salate. Con proteine di fava.	1 L x 12 pz	    



PASTICCERIA TRADIZIONALE

MARTINI CIOCCOLATO

CACAO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AR48WN	ARIBA CACAO 10/12	Cacao con il 10/12% di materia grassa.	1 kg x 9 pz	      
AR48WR	ARIBA CACAO 10/12 NATURALE	Cacao con il 10/12% di materia grassa, non potassato dal colore marrone dorato.	1 kg x 9 pz	      
AR48WQ	ARIBA CACAO 20/22 ROSSO	Cacao con il 20/22% di materia grassa, dal colore marrone rosso.	1 kg x 9 pz	     
AR48WL	ARIBA CACAO 22/24	Cacao con il 22/24% di materia grassa.	1 kg x 9 pz	      
AR48WO	ARIBA CACAO 22/24 BRUNO	Cacao con il 22/24% di materia grassa, dal colore marrone caldo.	1 kg x 9 pz	      

CIOCCOLATO IN DISCHI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AQ49ZE	ARIBA FARACAO CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE MADAGASCAR	Cioccolato fondente monorigine Madagascar. Con il 78% di cacao.	5 kg x 2 pz	   



PASTICCERIA

TRADIZIONALE



AQ49ZA	ARIBA WATA CAO CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE GHANA	Cioccolato fondente monorigine Ghana. Con il 70% di cacao.	5 kg x 2 pz	   
AQ49IW	ARIBA FONDENTE 72 DISCHI	Cioccolato fondente con il 72% di cacao e il 38/40% di materia grassa.	5 kg x 2 pz	   
AQ49UU	ARIBA FONDENTE 60 DISCHI	Cioccolato fondente con il 60% di cacao e il 38/40 di materia grassa.	5 kg x 2 pz	   
AQ49DD			10 kg x 1 pz	
AQ70AB	AYMARA FONDENTE 70 DISCHI	Cioccolato fondente 70% con 39/41% di materia grassa.	10 kg x 1 pz	  
AQ49UV	ARIBA LATTE 34/36 DISCHI	Cioccolato al latte con il 34/36% di materia grassa. Con 20% di latte.	5 kg x 2 pz	 
AQ49IQ	ARIBA BIANCO 36/38 DISCHI	Cioccolato bianco con il 36/38% di materia grassa. Con 22% di latte.	5 kg x 2 pz	 

CIOCCOLATO IN GOCCE

AX49EI	CENTRAMERICA FONDENTE GOCCE 1000/HG	Semilavorato al 16% di cacao.	10 kg x 1 pz	   
--------	-------------------------------------	-------------------------------	--------------	---



Ingredienti per decorare e personalizzare

Rendi ancora più golose le tue preparazioni,
grazie ad una ricca **gamma di crumble e di topping**,
firmate Martini Gelato.

- **READY TO CRUMBLE**
- **TOPPING**

INGREDIENTI PER DECORARE
E PERSONALIZZARE

READY TO CRUMBLE

READY TO



CRUMBLE

SENZA GLUTINE

8 preparazioni a base di frolla sbriciolata, CON FARINA DI RISO

Dal gelato tradizionale, ai semifreddi,
al gelato soft potrai aggiungere un tocco
di originalità e croccantezza ad ogni tua creazione.

Are you ready to crumble?

UTILIZZO



Gelato



Pasticceria fredda
e tradizionale



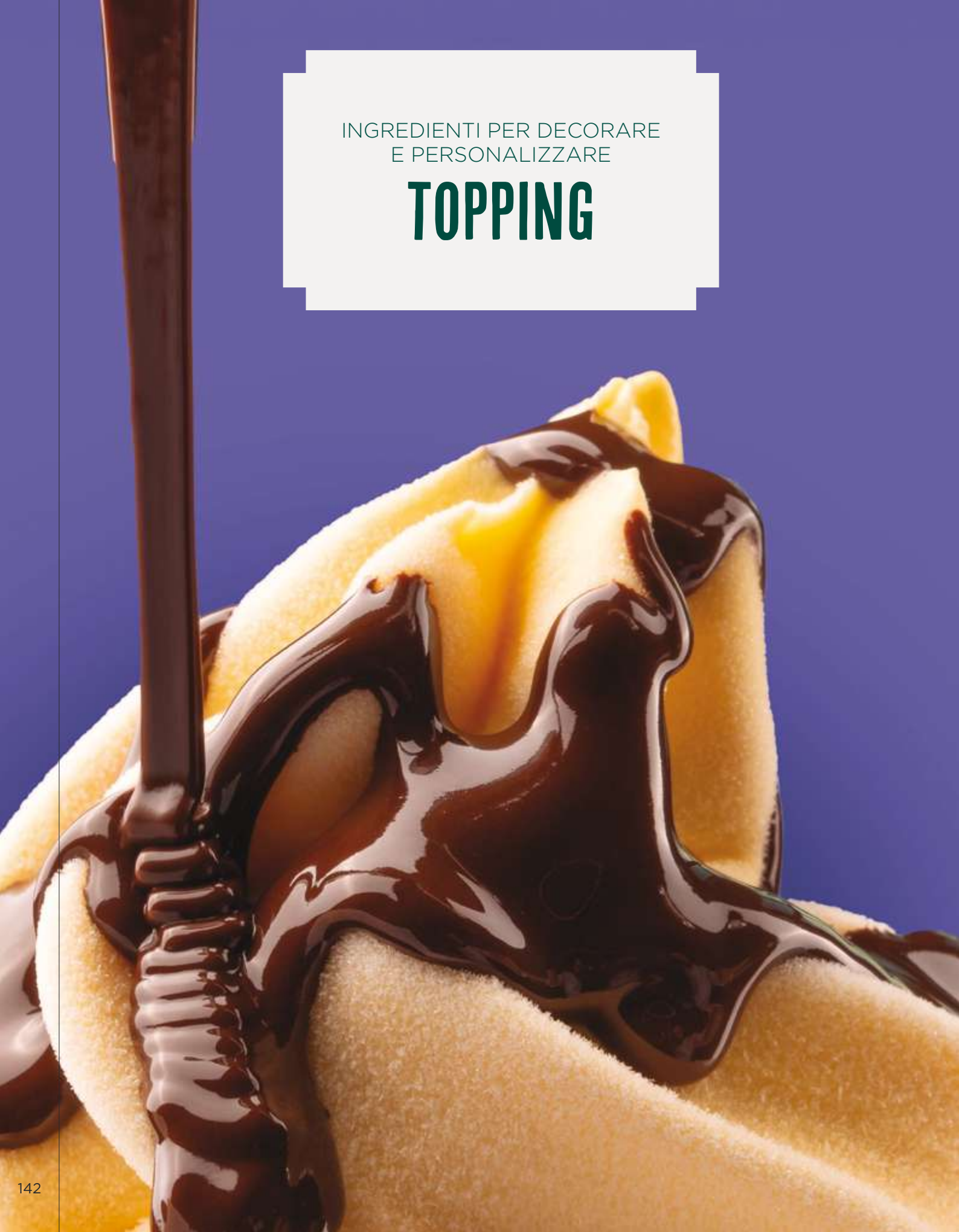
Altre
decorazioni

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE31AH	CACAO VEG	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto di cacao.	2,5 kg x 2 pz	
AE31AG	CARAMELLO VEG	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto di caramello.	2,5 kg x 2 pz	
AE31AM	CLASSICO VEG	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto classico caratterizzato da una nota vanigliata.	2,5 kg x 2 pz	
AE31AK	COCCO	Goloso crumble cocco, con polvere di cocco.	2,5 kg x 2 pz	
AE31AJ	GRANMIX SEMI E CANDITI	Un esclusivo Crumble Cacao con mix di semi tostati (sesamo, lino, grano saraceno, semi di chia), arancia e albicocca candita.	2,5 kg x 2 pz	
AE31AL	GUSTO LIMONE VEG	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto di limone.	2,5 kg x 2 pz	
AE31AI	GUSTO FRUTTI ROSSI VEG	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto di frutti rossi.	2,5 kg x 2 pz	
AE31AF	PISTACCHIO	Preparazioni a base di frolla sbriciolata con farina di riso al gusto di pistacchio.	2,5 kg x 2 pz	



Scopri il nostro ricettario

Richiedilo al tuo agente di zona.



INGREDIENTI PER DECORARE
E PERSONALIZZARE

TOPPING



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE37TE	AMARENA	Con il 24% di purea concentrata di amarena.	1 kg x 4 pz	    
AE37TA	CACAO	Con il 9% di cacao.	1 kg x 4 pz	    
AE37TC	CARAMELLO	Gusto caramello.	1 kg x 4 pz	    
AE37TD	FRAGOLA	Con il 37% di purea di fragola.	1 kg x 4 pz	    
AE37TB	FRUTTI DI BOSCO	Con il 36% di frutti di bosco.	1 kg x 4 pz	    



Altri ingredienti

Nel portafoglio prodotti Martini Gelato puoi trovare anche altri ingredienti che ti potranno servire per completare le tue preparazioni.

- NOCCIOLE INTERE E GRANELLE
- PISTACCHI
- LATTE IN POLVERE

ALTRI INGREDIENTI

NOCCIOLE INTERE E GRANELLE

NOCCIOLE INTERE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AY10LM	NOCCIOLE INTERE 13/15	Nocciole intere tostate. Calibro 13/15.	1 kg x 5 pz	     
GRANELLE				
AY10AI	GRANELLA DI NOCCIOLE 2/4	Granella di nocciole tostate. Calibro 2/4.	1 kg x 5 pz	     
AY10AL	GRANELLA DI NOCCIOLE 4/6	Granella di nocciole tostate. Calibro 4/6.	1 kg x 5 pz	     

ALTRI INGREDIENTI

PISTACCHI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE37DF	GRANELLA DI PISTACCHI 2/5	Granella di pistacchi tostati.	1 kg x 10 pz	     

ALTRI INGREDIENTI

LATTE IN POLVERE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AE70VB	LATTE SCREMATO IN POLVERE	Latte scremato in polvere ricco di proteine.	1 kg x 12 pz	  
AE70VH	LATTE INTERO IN POLVERE	Latte intero in polvere per ricostruire il latte liquido.	1 kg x 12 pz	 



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.