

Martini
GELATO



AYMARA

Il cioccolato in tutte le sue sfumature



QUANDO IL CIOCCOLATO DIVENTA UN'ARTE

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.



AYMARA

Cosa rende unica la gamma Aymara?

Esperienza produttiva del cioccolato
Competenza nella lavorazione e qualità della
materia prima, firmate

Martini
CIOCCOLATO



OFFERTA COMPLETA

Ricette tradizionali e innovative, tutte senza glutine e con varianti senza lattosio e plant-based.



FACILE DA PREPARARE

Miscele pronte all'uso, ideali per la lavorazione a caldo.



RISULTATI DI ALTA QUALITÀ

Gelato cremoso, ben spatolabile e dal gusto intenso di cioccolato.



CACAO MONORIGINE

In assortimento anche gusti realizzati con un'unica varietà di cacao.

Modalità di preparazione



+



Acqua Bollente

+



Mantecatore

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



CARTONE



novità

SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

Aymara fondente senza zuccheri aggiunti

COD. AI70FQ

Una base completa, pronta all'uso, 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:

novità

Aymara Tropical Chok

COD. AI70XU

Una base completa al gusto di cioccolato bianco e mango, per un tocco goloso ed esotico



1,65 kg x 9

Modalità di preparazione:

1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente

Caratteristiche tecniche:

BASI PRONTE ALL'USO



SENZA
LATTOSIO



CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70DP	AYMARA CIOCCOLATTE SENZA LATTOSIO	Una base completa per realizzare un gelato al cioccolato al latte cremoso e senza lattosio.	1,7 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,3 L di acqua bollente	    
AI70DE	AYMARA SANTO DOMINGO	Una base completa senza latte e derivati per un gelato al cioccolato fondente che richiama il gusto intenso del cacao di Santo Domingo.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,2 L di acqua bollente	    
AI70CZ	AYMARA FONDENTE GREZZO CON "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"	Una base completa con Cioccolato di Modica IGP, eccellenza siciliana dal gusto intenso e dalla tipica texture grezza.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	    
AI70CX	AYMARA TUTTO CACAO	Una base completa per un gelato al cioccolato cremoso e pieno di gusto.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	    
AI70DY	AYMARA NERO	Una base completa senza latte e derivati dal gusto intenso di cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,1 L di acqua bollente	    
AI70DB	AYMARA TUTTO EXTRANERO	Una base completa senza latte e derivati dal colore scuro e dal gusto intenso di cioccolato.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	     
AI70DX	AYMARA FONDENTE	Una base completa senza latte e derivati per realizzare un gelato al cioccolato fondente.	1,9 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,1 L di acqua bollente	    
AI70DF	AYMARA TUTTO FONDENTE	Una base completa senza latte e derivati per realizzare un gelato al cioccolato fondente dal sapore deciso.	1,9 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,1 L di acqua bollente	     
AI70DZ	AYMARA BIANCO	Una base completa per realizzare un gelato al cioccolato bianco delicato e cremoso.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua tiepida	  
AI70DA	AYMARA TUTTO CIOCCOLATO BIANCO	Una base completa ricca di cioccolato in polvere, per un gelato bianco avvolgente ed estremamente cremoso, perfetto per variegature alla crema o alla frutta.	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	   
AI70DT	AYMARA GREZZO AL LATTE	Una base completa per realizzare un gelato al cioccolato al latte impreziosito da croccanti inclusioni di granella di cacao.	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 L di acqua bollente	  

DUE KIT, ZERO PENSIERI.

Tutto il necessario per realizzare i tuoi gelati in modo semplice e veloce.

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AKOOGM	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	    
AKOOGC	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	    

C'È CHI SEGUE LA RICETTA E CHI CREA LA PROPRIA.

Per chi ama dare vita alla propria vaschetta di gelato offriamo un'ampia gamma di cacao, cioccolato in dischi e gocce di cioccolato da combinare insieme.

Martini
CIOCCOLATO



Cioccolato e cacao puro

CACAO

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AR48WN	ARIBA CACAO 10/12	Cacao con il 10/12% di materia grassa, per un gusto delicato e bilanciato.	1 kg x 9 pz	       
AR48WR	ARIBA CACAO 10/12 NATURALE - NATURAL COCOA	Cacao non potassato con il 10/12% di materia grassa, dal colore marrone dorato.	1 kg x 9 pz	       
AR48WQ	ARIBAC CACAO 20/22 ROSSO - RED	Cacao con il 20/22% di materia grassa, dal colore marrone rossastro.	1 kg x 9 pz	      
AR48WL	ARIBA CACAO 22/24	Cacao con il 22/24% di materia grassa, dal colore marrone caldo.	1 kg x 9 pz	       
AR48WO	ARIBA CACAO 22/24 BRUNO	Cacao con il 22/24% di materia grassa, dal colore marrone caldo.	1,9 kg x 9 pz	       

CIOCCOLATO IN DISCHI

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
 AQ49ZE	ARIBA FARACAO - CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE MADAGASCAR	Cioccolato fondente del Madagascar per un gelato dal gusto intenso.	5 kg x 2 pz	   
 AQ49ZA	ARIBA WATACAO - CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE GHANA	Cioccolato fondente del Ghana per un gelato dal gusto pieno e avvolgente.	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	  
AG49UV	ARIBA LATTE 34/36 DISCHI	Cioccolato al latte con il 34/36% di materia grassa e il 20% di latte.	5 kg x 2 pz	 
AG49IQ	ARIBA BIANCO 36/38 DISCHI	Cioccolato bianco con il 36/38% di materia grassa e il 22% di latte.	5 kg x 2 pz	 

CIOCCOLATO IN GOCCE

CODICE	PRODOTTO	DESCRIZIONE		CARATTERISTICHE TECNICHE
AX49EI	CENTRAMERICA FONDENTE GOCCE 100/HG	Semilavorato con il 16% di cacao, ideale per preparazioni golose.	10 kg x 1 pz	   

Note

[illegible]



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 Gelato, Martini Frozen, Martini Food Service.