

2025

*Martini*  
GELATO

# ZASPOKAJAMY TWOJE PASJE

PASJA I DOSKONAŁE SMAKI,  
WSZYSTKO WYPRODUKOWANE WE WŁOSZECH

KATALOG

PL





# **ZASPOKAJAMY TWOJE PASJE**

---

PASJA I DOSKONAŁE SMAKI,  
WSZYSTKO WYPRODUKOWANE WE WŁOSZECH



---

## **Jakość, pasja, innowacja, włoskość**

---

**“Partner oferujący wszelkie rozwiązania  
produktowe dla rzemiosła i gastronomii”**

Martini Professional jest marką koncernu Unigrà dedykowaną dla sektora rzemieślniczego i HoReCa: jej innowacyjne i najwyższej jakości produkty tworzone są z myślą o potrzebach cukierników, piekarzy, czeladników, producentów lodów i gastronomii.

Martini Professional to szeroka gama marek i linii produktów adresowanych do różnych kanałów sprzedaży:

**Master Martini, Martini Cioccolato, Martini Frozen, Martini Gelato  
i Martini Food Service.**

**Zaspokajamy  
Twoje pasje**



## **Pasja i doskonałe smaki, prosto z Włoch**

Martini Gelato to marka Martini Professional obejmująca produkty przeznaczone do produkcji lodów i mrożonych deserów. Brend wywodzący się z doskonałego połączenia pasji i smaków Włoch, kraju, w którym króluje GELATO.

Martini Gelato jest idealnym partnerem dla tych, którzy oczekują jakości i kreatywności w produkcji lodów oraz chcą zadziwić swoich klientów doskonałymi i oryginalnymi smakami.

Dzięki sile swoich możliwości produkcyjnych i know-how zdobytemu przez dziesięciolecia doświadczeń oraz licznym sukcesom w branży spożywczej, Martini Gelato oferuje dziś kompleksową i różnorodną gamę produktów. Różnorodność i jakość produktów Martini Gelato są efektem wielkiej troski koncernu Unigrà i rodziny Martini w poszukiwaniu najlepszych surowców i innowacyjnej technologii w ich przetwarzania.



# Nasza jakość jest dedykowana właśnie dla Twojego biznesu

Unigrà to włoska firma obecna na całym świecie od ponad 50 lat. Naszym celem jest opracowywanie skutecznych, zrównoważonych rozwiązań żywnościowych, zapewniając jednocześnie niezawodne wsparcie do rozwoju Twojego biznesu.

Założona w 1972 roku przez Luciano Martiniego **firma dostarcza najwyższej jakości surowce, półprodukty i produkty gotowe dla całego sektora spożywczego:** Przedsiębiorstw produkcyjnych, Profesjonalistów z branży spożywczej, sprzedaży detalicznej i Ho.Re.Ca.





**UNIGRA**



ZESKANUJ KOD QR

# Unigrà na świecie



---

# 5

Zakładów  
produkcyjnych  
Unigrà

---

# 30

Oddziałów  
handlowych

---

## WŁOCHY

**Unigrà SpA**  
*Conselice (Ravenna)*

**Olfood Srl**  
*Borgo San Giacomo (Brescia)*

**D+F Srl**  
*Vinci (Firenze)*

## MALEZJA

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

## BRAZYLIA

**Unigrà Brasil LTDA**  
*Sorocoba (Stato di Sao Paulo)*





## LEGENDA GRAFICZNA



Siedziba główna  
Unigrà SpA, Włochy



Zakłady produkcyjne



Oddziały handlowe

# Certyfikaty

Celem i misją Martini Gelato jest **poszukiwanie najwyższej jakości**. Nieustannie doskonalimy nasze procedury i technologie, opierając się na standardach bezpieczeństwa i aktualnych przepisach.

**O naszej jakości świadczą uzyskane certyfikaty.**



## ŚRODOWISKO ISO 14001

System zarządzania środowiskiem Nieustannie poszukiwanie innowacji oraz determinacja w dążeniu do efektywności w zakresie ochrony środowiska, to aspekt, który obejmuje wszystkie obszary naszej działalności.



## ETYKA HALAL

Certyfikat etyczny wydany przez międzynarodową organizację HCS (Halal Certification Authority), gwarantując dostępność produktów odpowiednich dla konsumentów muzułmańskich.



## ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ RSPO

Unigrà jest członkiem Okrągłego Stołu ds. Zrównoważonego Oleju Palmowego (RSPO) od marca 2007 r. Stowarzyszenie założone w 2004 r. finansujące projekty mające na celu promowanie i definiowanie kryteriów zarówno **przekształcania lasów tropikalnych w plantacje palmowe jak i ochrony oraz zachowania tożsamości lokalnej ludności**.



## **FAIRTRADE**

Dzięki certyfikatowi Fairtrade firma Unigrà zdecydowała się mieć pozytywny wpływ na życie producentów kakao w krajach rozwijających się i pozyskiwać produkty ze zrównoważonego handlu.



## **BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI BRC - FSSC 22000**

Normy bezpieczeństwa żywności zawsze były kluczową kwestią dla Unigrà, dlatego przyjęliśmy proaktywne podejście, przyjmując standardy uznane przez Global Food Safety Initiative i uzyskując dwa certyfikaty.



## **RAINFOREST ALLIANCE ZRÓWNOWAŻONA UPRAWA KAKAO I KOKOSU**

Rainforest alliance to organizacja non-profit, której misją jest tworzenie bardziej zrównoważonego świata poprzez wykorzystanie sił społecznych i rynkowych w celu ochrony przyrody i poprawy życia rolników i ich społeczności



## **Certyfikat Etyki koszerności**

Otrzymany od jednostki certyfikującej

### **ORTODOX UNION.**

Firma gwarantuje dostępność produktów odpowiednich dla konsumentów żydowskich.

# Index

## 15

### NOWE PRODUKTY 2025

## 35

### VARIEGATO

LE BRUNELLE .....	36
VARIEGATO OWOCOWE .....	40
VARIEGATO KLASYCZNE .....	43

## 45

### PASTY SMAKOWE

DIAMANTE .....	46
PASTY OWOCOWE .....	50
PASTY KLASYCZNE .....	52

## 57

### BAZY DO LODÓW

BAZY PŁYNNNE	
PASTERYZOWANE .....	58
BAZY W PROSZKU	
Z DOZOWANIEM .....	62

## 71

### AYMARA I PRAWDZIWA CZEKOLADA/ KAKAO

AYMARA .....	72
PRAWDZIWA CZEKOLADA / KAKAO	76

## 79

### BAZY GOTOWE DO UŻYCIA

FRUTTUP! I CENTRIFUGATI .....	80
BAZY OWOCOWE .....	85
AYMARA .....	86
BAZY KLASYCZNE .....	89



**BEZ GLUTENU**



**BEZ TŁUSZCZÓW  
UWODORNIONYCH**



**UŻYCIE  
NA GORĄCO**



**BEZ MLEKA  
\* W RECEPTURZE**



**BEZ  
EMULGATORÓW**



**CERTYFIKAT  
HALAL**



**VEGAN**



**UŻYCIE NA ZIMNO  
(TEMPERATURA  
POKOJOWA)**



**CERTYFIKAT  
KOSHER**

# 91

## POLEWY I STRACIATELLE

# 95

## SORBETY, GRANITA I CZEKOLADA NA GORĄCO

SORBETY .....	96
GRANITA .....	97
GOLDEN CIOC .....	100

# 103

## SOFT SERWIS

BAZY PŁYNNY PASTERYZOWANE	104
KOMPLETNE BAZY W PROSZKU...	108

# 115

## DESERY

DESERY MROŻONE -18°/+4° .....	116
DESERY TRADYCYJNE .....	121

# 127

## DEKORACJE I DODATKI PERSONALIZOWANE

KRUSZONKA CRUMBLE .....	128
SOSY TOPPINGS .....	130

# 133

## INNE SKŁADNIKI



**BEZ DODATKU  
CUKRU**



**BEZ LAKTOZY  
\*W RECEPTURZE**



**WOREK**



**KARTONIK**



**WIADRO**



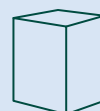
**BIB**



**SŁOIK**



**BUTELKA**



**KARTON**





# Nowości 2025



**Przygotuj się na eksplozję smaku i rozkoszy, ponieważ w 2025 roku lody staną się naprawdę przepyszne w naszych produktach Martini Gelato!**

W 2025 roku Martini Gelato wyznacza nowy standard doskonałości dzięki linii w 100% opartej na produktach roślinnych, która rewolucjonizuje koncepcję lodów roślinnych.

Wśród innowacji Martini Gelato w 2025 roku wyróżnia się Brunelle CROK Fusion: dwa stabilne kremy, które pozostają miękkie i delikatne nawet w niskiej temperaturze, wykonane z starannie wyselekcjonowanych, najwyższej jakości składników, łączące się w nieodpartej mieszance smaków.

Ale niespodzianki na tym się nie kończą!

Z przyjemnością przedstawiamy nowe kruszonki Ready to Crumble, zaprojektowaną dla tych, którzy szukają wyjątkowych, chrupiących doznań.

Ponadto, dla ekspertów od soft-serve czyli „lodów włoskich”, poszerzyliśmy nasz asortyment o najpopularniejsze smaki, które uwielbiają Twoi klienci, zapewniając spełnienie każdej słodkiej zachcianki.

# OraSi GELATOV

GDZIE ROŚLINNE SPOTYKA SIĘ ZE SMAKEM





# ODKRYJ CAŁKIEM NOWY ŚWIAT PRZYJEMNOŚCI 100% ROŚLINNE

**OraSi Gelato** to nowa gama 4 płynnych baz roślinnych, powstała dzięki doświadczeniu **Martini Gelato** i know-how **OraSi**, marki napojów roślinnych.

## DLACZEGO WARTO WYBRAĆ ORASI GELATO



**ETYCZNE  
I PYSZNE**



**GWARANTOWANE  
BEZPIECZEŃSTWO  
ŻYWNOŚCI I JAKOŚĆ**



**SZYBKE  
PRZYGOTOWANIE**



**POWTARZALNA  
RECEPTURA**



**INWESTYCJE  
W KOMUNIKACJĘ**

## SŁYSZAŁEŚ KIEDYŚ O FLEKSYTARIANACH?

To „elastyczni” wegetarianie, którzy wolą stosować dietę wegetariańską, nie rezygnując okazjonalnie ze spożywania białek zwierzęcych i ich pochodnych.

**30%**

**EUROPEJCZYKÓW JEST  
NA DIECIE FLEKSYTARIAŃSKIEJ**

Źródło: European vegetarian union

**37%**

**EUROPEJCZYKÓW JEST NA DIECIE  
FLEKSYTARIAŃSKIEJ, WEGAŃSKIEJ  
LUB WEGETARIAŃSKIEJ**

Źródło: European vegetarian union

**54%**

**EUROPEJCZYKÓW SPOŻYWA  
NAPOJE ROŚLINNE**

Źródło: European vegetarian Union

Prognozowany wzrost tych kategorii konsumentów, w połączeniu ze wzrostem etycznych wyborów konsumpcyjnych, sprawia, że **LODY ROŚLINNE TO TREND**, za którym warto podążać... i jest kluczową ofertą w Twoim lodowo-słodkim biznesie!






**ODKRYJ 4 ROŚLINNE BAZY PŁYNNNE ORASÌ GELATO,  
ABY UZYSKAĆ W 100% ROŚLINNE LODY RZEMIEŚLNICZE.**

## ORASÌ GELATO AVENA

Kod: **AV34EH**

Baza owsiana. Zalecane jest dodawanie past smakowych, aby stworzyć wiele kombinacji smakowych.

**Charakterystyka:**

-  BEZ MLEKA
-  VEG
-  BEZ TŁUSZCZÓW UWODORNIONYCH
-  HALAL
-  KOSHER

**Dozowanie :** 4L na pojemnik

**KARTON:**  x 12

BEZ  
DODATKOWYCH  
CUKRÓW






## ORASÌ GELATO SOIA

Kod: **AV34EI**

Baza sojowa bez dodatku cukru.

**Idealna w połączeniu z pastami orzechowymi**

**Charakterystyka:**

-  BEZ GLUTENU
-  BEZ MLEKA
-  VEG
-  BEZ TŁUSZCZÓW UWODORNIONYCH
-  HALAL
-  KOSHER

**Dozowanie :** 4L na pojemnik

**KARTON:**  x 12

**ODKRYJ 4 ROŚLINNE BAZY PŁYNNNE ORASI GELATO,  
ABY UZYSKAĆ W 100% ROŚLINNE LODY RZEMIEŚLNICZE.**

**GOTOWE DO  
UŻYCIA!**








## ORASI GELATO CARMELLO SALATO

Kod: **AV34EK**

Baza owsiana o smaku słonego karmelu.  
Gotowe do użycia!

### Charakterystyka:

-  BEZ MLEKA
-  VEG
-  BEZ TŁUSZCZÓW UWODORNIONYCH
-  HALAL
-  KOSHER

**Dozowanie** : 4L na pojemnik

**KARTON:**  x 12

**GOTOWE DO  
UŻYCIA!**








## ORASI GELATO BISCOTTO

Kod: **AV34EJ**

Baza owsiana o smaku ciasteczek.  
Gotowe do użycia!

### Charakterystyka:

-  BEZ MLEKA
-  VEG
-  BEZ TŁUSZCZÓW UWODORNIONYCH
-  HALAL
-  KOSHER

**Dozowanie** : 4L na pojemnik

**KARTON:**  x 12

LE BRUNELLE

NEW!

CROK FUSION

Nieodparta fuzja smaków

ZESKANUJ KOD QR  
I ODKRYJ BRUNELLE  
CROK FUZION



LE BRUNELLE

NEW!

CROK FUSION

2 SKŁADNIKI

# Brunella CROK Pecan fusion

Stabilny krem, który pozostaje miękki i delikatny nawet w niskiej temperaturze, o smaku solonego karmelu z dodatkiem orzechów pekan i pokruszonych ciasteczek.



5 kg x 2

KOD	PRODUKT	CHARAKTERYSTYKA
AE37PW	BRUNELLA CROK PECAN FUSION	

2 SKŁADNIKI

# Brunella CROK Berry fusion



5 kg x 2

Stabilny krem, który pozostaje miękki i delikatny nawet w niskiej temperaturze, z ciemnej czekolady, z dodatkiem jagód i ziaren kakaowca.



KOD	PRODUKT	CHARAKTERYSTYKA
AE37PI	BRUNELLA CROK BERRY FUSION	

LE BRUNELLE

NEW!

CROK

1 SKŁADNIK

## Brunella CROK Frollino VEG

KOD. AX43NE

Stabilny krem, który pozostaje miękki i delikatny nawet w niskiej temperaturze, o smaku gianduia z dodatkiem ciasteczek, bezglutenowy



VEGAN



5 kg x 2



2 SKŁADNIKI

## Brunella CROK Royal

KOD. AE37QA

Stabilny krem, który pozostaje miękki i delikatny nawet w niskiej temperaturze, o smaku białej czekolady z orzeszkami piniowymi i ciasteczkami cynamonowymi.



5 kg x 2

LE BRUNELLE

NEW!

CROK



BEZ  
TŁUSZCZÓW  
UWODNIONYCH

1 SKŁADNIK

## Brunella CROK Sueño

KOD. AE37PY

Stabilny krem, który pozostaje miękki i delikatny nawet w niskiej temperaturze, o smaku mleczno-orzechowym (orzech laskowy) z dodatkiem pysznych wafelków.



5 kg x 2



Skanuj KOD QR I ODKRYJ  
La Brunella CROK Sueño

LE BRUNELLE

NEW!

TRADYCYJNA

## Brunella Caramello Salato

KOD. AX43ND

Pyszny, stabilny krem, który pozostaje miękki i delikatny nawet w niskiej temperaturze, o smaku słonego karmelu.



5 kg x 2



READY TO CRUMBLE

NEW!

GRAN MIX



# GRAN MIX

SEMI E  
FRUTTA  
CANDITA



## Gran Mix semi e frutta candida

Ekskluzywna kruszonka kakaowa z dodatkiem prażonych nasion (sezam, len, gryka, nasiona chia) i kandyzowanej pomarańczy i moreli.



2,5 KG  
X 2

KOD: AE31AJ



READY TO

NEW!

CRUMBLE

# Ready to crumble cocco

Pyszna kruszonka kokosowa,  
z kokosem w proszku.



2,5 KG  
X 2

KOD: AE31AK



BEZ

**NEW!**

LAKTOZY



## Gusto Yogurt Senza Lattosio

KOD. AI70EA

Kompletna baza do  
przygotowania lodów o smaku  
jogurtowym, bez laktozy.



**1,4 kg  
x 9**

## FruttUP! Cocco W

KOD. AI70EJ

Kompletna baza  
kokosowa, bez mleka.



**1,5 kg  
x 9**



MROŻONE

NEW!

DESERY



## Easy dessert

Łatwa w użyciu mieszanka w proszku, idealna do przygotowania semifreddo.

**Idealna do tworzenia łatwych, pysznych deserów!**



**1 KG  
X 8**

KOD: AI70EK

AYMARA


NEW!

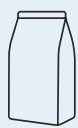
AYMARA

# Aymara fondente







1,9 kg x 9

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70DX	AYMARA FONDENTE	1 worek + 2,1 L wrzącej wody	   



1,8 kg x 9




# Aymara Fondente

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70DY	AYMARA FONDENTE	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	   

# Aymara bianco



1,6 kg x 9

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70DZ	AYMARA BIANCO	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	  

AYMARA

NEW!

AYMARA



BAZY SOFT

**NEW!**

LODY



**Lekkie jak chmurka.**  
Odkryj nową linię  
baz w proszku do lodów soft  
czyli "lodów włoskich".

BAZY SOFT

NEW!

LODY

# Soft fiordilatte

Kompletna baza do przygotowania lodów typu fiordilatte.



2 kg x 6

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70ED	SOFT FIORDILATTE	1 worek + 4 L wody o temperaturze pokojowej	

# Soft vaniglia bianca



2 kg x 6

Kompletna baza do przygotowania „lodów włoskich” w mlecznobiałym kolorze i waniliowym smaku.

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70EF	SOFT VANIGLIA BIANCA	1 worek + 4 L wody o temperaturze pokojowej	

BAZY SOFT

NEW!

LODY

# Soft gold vaniglia

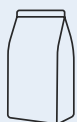
Kompletna baza do przygotowania „lodów włoskich”  
o smaku wanilii i delikatnej żółto-kremowej barwie.



2 kg x 6

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70EE	SOFT GOLD VANIGLIA	1 worek + 4 L wody o temperaturze pokojowej	

# Soft yogurt tart



2 kg x 6

Kompletna baza do przygotowania orzeźwiających  
jogurtowych „lodów włoskich” z pikantną nutą

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70EG	SOFT YOGURT TART	1 worek + 4 L wody o temperaturze pokojowej	



BAZY SOFT

NEW!

LODY

# Soft cioccolato

Kompletna baza do "lodów włoskich"  
o smaku czekoladowym.



2 kg x 6

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70EB	SOFT CIOCCOLATO	1 worek + 4 L wody o temperaturze pokojowej	



2 kg x 6

# Soft caramel

Baza do „lodów włoskich”  
o smaku karmelowym.

KOD	PRODUKT	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70EC	SOFT CARAMEL	1 worek + 4 L wody o temperaturze pokojowej	





# Variegato

Dzięki dziesięcioletniemu doświadczeniu Unigrà w produkcji wyrobów cukierniczych, Martini Gelato oferuje szeroką gamę kremów do produkcji lodów oraz variegato owocowe, również z zawartością kawałków owoców nawet do 80%.

- **LE BRUNELLE**  
LE BRUNELLE TRADYCYJNE  
LE BRUNELLE CROK
- **VARIEGATO OWOCOWE**
- **VARIEGATO KLASYCZNE**

VARIEGATO  
**LE BRUNELLE**



**Sposób użycia**

Zeskanuj KOD QR  
i dowiedz się, jak  
zastosować!



**Odkryj  
nasze Brunellario**

Szczegóły u twojego  
opiekuna handlowego



Kremy o miękkiej, kremowej konsystencji nawet w ujemnej temperaturze, dostępne w dwóch wersjach: gładkiej i z chrupiącymi dodatkami Brunella jako variegato to po prostu idealne uzupełnienie wszystkich deserów.

## ZASTOSOWANIE



Polewa  
w lodowych  
deserach



Przekładanie:  
warstwa lodów  
i kremu



Variegato  
lodów



Polewa  
do lodów soft









Dekoracja  
lodów w rożku


















Nadzienie  
do pralin

## LE BRUNELLE TRADYCYJNE

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
<b>NEW</b>				
AX43ND	<b>BRUNELLA CARMELLO SALATO</b>	Wyśmienity, stabilny krem o smaku słonego karmelu.	5 kg x 2	  
AX43IA	<b>BRUNELLA BIANCA</b>	Krem o smaku białej czekolady.	5 kg x 1	   
AX43MC	<b>BRUNELLA FONDENTE</b>	Krem o smaku deserowej czekolady.	5 kg x 2	     
AX43IG	<b>BRUNELLA GIANDUIA</b>	Krem z orzechów laskowych o smaku gianduią.	5 kg x 1	   
AX43OB	<b>BRUNELLA GIANDUIA TOP VEGAN</b>	Krem z orzechów laskowych o smaku gianduią z jeszcze większą zawartością orzechów laskowych.	5 kg x 2	     
AX43MD	<b>BRUNELLA LATTE CACAO</b>	Krem o zrównoważonym smaku mleka i kakao.	5 kg x 2	   
AX43NM	<b>BRUNELLA LATTE NOCCIOLA</b>	Krem o smaku mleka i orzecha laskowego.	5 kg x 2	   






















## LE BRUNELLE TRADYCYJNE

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AX43IB	BRUNELLA NOCCIOLA	Doskonały krem z orzechów.	5 kg x 1	   
AX43OA	BRUNELLA NOCCIOLA TOP	Krem o wysokiej zawartości orzechów laskowych i kakao.	5 kg x 2	   
AX43AU	BRUNELLA NOCCIOCREAM	Krem o smaku orzechów laskowych i kakao.	5 kg x 1	  
AX43ME	BRUNELLA PISTACCHIO	Krem pistacjowy.	5 kg x 2	   

## LE BRUNELLE CROK






















1 SKŁADNIK

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
<b>NEW</b>				
AX43NE	BRUNELLA CROK FROLLINO VEG	Krem o smaku gianduia z dodatkiem ciasteczek, bez glutenu.	5 kg x 2	     
<b>NEW</b>				
AE37PY	BRUNELLA CROK SUEÑO	Krem na bazie mleka i orzechów laskowych z dodatkiem pysznych wafelków.	5 kg x 2	
AE37PS	BRUNELLA CROK ARACHIDE SALATA	Krem o smaku orzechowym z solą z dodatkiem posiekanych orzeszków ziemnych z solą morską.	5 kg x 2	 
AX43MM	BRUNELLA CROK BISCOTTO NERO	Krem o smaku deserowej czekolady z dodatkiem chrupiących kakaowych ciasteczek.	5 kg x 2	     
AX43NC	BRUNELLA CROK FIOCCHI DI MAIS	Krem o smaku orzechów laskowych z dodatkiem chrupiących płatków kukurydzianych.	5 kg x 2	  
AX43MY	BRUNELLA CROK CRISPIES	Orzech laskowy i mleczna czekolada, z dodatkiem chrupiącego dmuchanego ryżu.	5 kg x 2	   



## LE BRUNELLE CROK

### 1 SKŁADNIK

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AX43NA	<b>BRUNELLA CROK BIANCO CRISPIES</b>	Krem o smaku białej czekolady z dodatkiem chrupiącego dmuchanego ryżu.	5 kg x 2	  
AX43ML	<b>BRUNELLA CROK SPECULOOS</b>	Karmelowy krem, wzbogacony kawałkami cynamonowego ciasteczka.	5 kg x 2	   
AX43MP	<b>BRUNELLA CROK FROLLINO CACAO</b>	Krem o smaku kakao i orzecha laskowego z kawałkami kruchego ciasteczka kakaowego.	5 kg x 2	   
AX43MQ	<b>BRUNELLA CROK FROLLINO VANIGLIA</b>	Krem z orzechów laskowych z chrupiącymi kawałkami kruchego ciasteczka waniliowego.	5 kg x 2	   
AX43PX	<b>BRUNELLA CROK ROCK</b>	Krem z orzechów laskowych z pokruszonymi kawałkami orzechów laskowych.	5 kg x 2	
AX43MX	<b>BRUNELLA CROK PISTACCHIO</b>	Krem o smaku pistacjowym z pokruszonymi kawałkami prażonej pistacji.	5 kg x 2	   

## LE BRUNELLE CROK

### 2 SKŁADNIKI

<b>NEW</b>	<b>BRUNELLA CROK PECAN FUSION</b>	Krem karmelowy z dodatkiem orzechów pekan i pokruszonych ciasteczek.	5 kg x 2	   
<b>NEW</b>	<b>BRUNELLA CROK BERRY FUSION</b>	Krem z ciemnej czekolady, z dodatkiem jagód i ziaren kakaowca.	5 kg x 2	     
<b>NEW</b>	<b>BRUNELLA CROK ROYAL</b>	Biały krem czekoladowy z orzeszkami piniowymi i ciasteczkami cynamonowymi.	5 kg x 2	
	<b>BRUNELLA CROK COCOWAFELLO</b>	Delikatny krem o smaku migdałowym i białej czekolady z dodatkiem wafelków, wiórek kokosowych i prażonych migdałów.	5 kg x 2	
	<b>BRUNELLA CROK CONQUISTADOR</b>	Krem z orzechów laskowych z dodatkiem wafelka i posiekanych orzechów laskowych.	5 kg x 2	  

VARIEGATO

# VARIEGATO OWOCOWE



## Sposób użycia

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!







Idealna owocowa formuła z zawartością nawet do 80% kawałków owoców, gdzie łączenie smaków jest takie proste.

































KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AJ01AL	ALBICOCCA	Z zawartością 50% moreli. Naturalne barwniki i aromaty.	3 kg x 2	
AJ01AE	AMARENA	Z zawartością 33% czarnej wiśni oraz 17% skoncentrowanego soku wiśniowego.	3 kg x 2	
AJ11AE			1,5 kg x 4	
AJ01AF	AMARENA RUBINO	Z zawartością 33% kandyzowanych wiśni odmiany Rubin z kawałkami owoców i z 17% skoncentrowanym sokiem, o jasnej czerwonej barwie.	3 kg x 2	
AJ01AO	ARANCIA	Z 60% zawartością pomarańczy, charakteryzujące się przyjemną goryczką. Z naturalnym aromatem.	3 kg x 2	
AJ01AP	FICO	Z 75% zawartością owoców figi.	3 kg x 2	
AJ01AB	FRAGOLA	Z 55% zawartością truskawek, owoce zmiksowane i w kawałkach. Z naturalnymi aromatami i barwnikami.	3 kg x 2	
AJ01AT	FRAGOLA DELUXE	Truskawkowe variegato z dodatkiem 20% kandyzowanych owoców truskawki i 18% skoncentrowanego soku. Naturalne barwniki.	3 kg x 2	
AJ01AI	FRUTTI DI BOSCO	Z 50% zawartością owoców w kawałkach i w różnych odmianach: jagoda, porzeczka, malina, jeżyna i poziomka.	3 kg x 2	
AJ01AM	LAMPONE	Z zawartością 60% pulpy z malin. Naturalne aromaty.	3 kg x 2	


**VARIEGATO OWOCOWE**

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AJ01AQ	LIME	Z zawartością 25% soku z limonki i z 22% kandyzowaną skórką z cytryny.	3 kg x 2	    
AJ01AN	MELAGRANA	Z zawartością aż 80% owocu granatu, z naturalnymi aromatami i barwnikami.	3 kg x 2	    
AJ01AV	MIRTILLO NERO	Z zawartością 50% mięszu i kawałków dzikiej jagody. Z naturalnymi barwnikami.	3 kg x 2	    
AJ01AG	PERA	Z zawartością 30% kandyzowanej gruszki i 20% puree z gruszki. Z naturalnym przeciwutleniaczem (sok ananasowy) i barwnikami.	3 kg x 2	     
AJ01AS	PASSION FRUIT	Z zawartością 75% owocu marakui.	3 kg x 2	    
AJ01AC	PESCA	Z zawartością 50% brzoskwiń, w pulpie i w kawałkach. Z naturalnymi barwnikami.	3 kg x 2	     
AJ01AU	SUMMER PARTY	O tropikalnym smaku, z 26% Mango Alphonso i 34% ananasa. Z naturalnymi barwnikami.	3 kg x 2	     
AJ01AH	ZENZERO	Z 28% zawartością kandyzowanego imbiru. Z naturalnymi aromatami i barwnikami. wg uznania.	3 kg x 2	      

# VARIEGATO

## VARIEGATO KLASYCZNE

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AJ01AX	ACERO	Z 16% zawartością syropu klonowego.	3 kg x 2	    
AJ01AJ	BLACK KISS	Z 35% zawartością czystej lukrecji. Polecana również do aromatyzowania.	2,8 kg x 2	    
AJ01AY	COLOMBIA COFFEE SINGLE ORIGIN	Z zawartością oryginalnej kolumbijskiej kawy 100% arabica.	3 kg x 2	    
AJ01AA	DULCE DE LECHE	Polecana zarówno do lodów jak i do wyrobów cukierniczych.	3 kg x 2	    
AJ01AW	SALTED TOFFEE	Moj smak, z harmonijnym połączeniem słodczy i soli.	3 kg x 2	    
AJ01AK	SIGNOR STRUDEL	Z 52% zawartością jabłka, z rodzynkami sułańskimi, orzeszkami piniowymi i cynamonem.	3 kg x 2	     





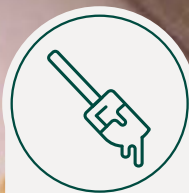


# Pasty smakowe

Połączenie najwyższej jakości surowców, doskonale zaprojektowane receptury pozwoliły stworzyć kompleksową i różnorodną ofertę past smakowych dla lodziarni i cukierni. Szeroka gama past smakowych Martini Gelato doskonale wpasuje się do Twojej lodziarni, zaskakując pysznymi i niepowtarzalnymi smakami.

- **DIAMANTE**  
ORZECHY LASKOWE  
PISTACJE  
INNE ORZECHY
- **PASTY OWOCOWE**
- **PASTY KLASYCZNE**

PASTY SMAKOWE  
**DIAMANTE**



**Sposób użycia**


















Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!








































Nasza oferta past skupia się szczególnie na orzechach laskowych i pistacjach, jako najbardziej klasycznym i pożądanym smakiem lodów na świecie.

## ORZECH LASKOWY

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AY00CE	<b>NOCCIOLA CORTESE</b>	W 100% Włoska pasta z orzechów laskowych.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AY00CB	<b>NOCCIOLA CREMOSA</b>	Pasta z orzechów laskowych. Stabilizowana i aromatyzowana.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	     
AY00BI			10 kg x 1		
AY00CK	<b>NOCCIOLA CREMOSITA</b>	Pasta z orzechów laskowych z aromatami i emulgatorami .	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	     
AY00CJ	<b>NOCCIOLA INTENSA</b>	Pasta z orzechów laskowych, poddanych średnio-wysokiemu prażeniu.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AY00CN	<b>NOCCIOLA PIEMONTE PGI</b>	Pasta z orzechów laskowych pochodzących z Piemontu.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	   
AY00CA	<b>NOCCIOLA ROBUSTA</b>	100% Włoska pasta z orzechów laskowych..	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AY00CF	<b>NOCCIOLA GREZZO</b>	Pesto z orzechów laskowych, dla skomponowania lodów o lekko ziarnistej strukturze.	3 kg x 2	Tylko pesto: <b>100/120 g</b> lub: Pasta z orzechów laskowych <b>80g</b> + <b>pesto 20/40g</b>	      







## PISTACJE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AY50BC	<b>PISTACCHIO PURO</b>	W 100% pasta pistacjowa.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AY50BH	<b>PISTACCHIO PURO VERDE</b>	Pasta pistacjowa o naturalnym zielonym zabarwieniu.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AY50BD	<b>PISTACCHIO VERDE</b>	Pasta pistacjowa o naturalnym zielonym zabarwieniu.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AY50BJ	<b>PISTACCHIO VERDE MEDITERRANEO</b>	Pasta pistacjowa do lodów o jasnozielonym kolorze.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AY50BE	<b>GREZZO PISTACCHIO</b>	Pesto pistacjowe, dla skomponowania lodów o lekko ziarnistej strukturze.	3 kg x 2	Tylko pesto: 100/120 g lub: Pasta pistacjowa 80 g + Pesto 20/40 g	      

## SOLONY ORZECH ZIEMNY

AE37PZ	<b>ARACHIDI SALATE</b>	Pasta z orzechów ziemnych z dodatkiem soli.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	    
--------	------------------------	---	----------	-------------------------------	--

## MIGDAŁ

AE37PQ	<b>MANDORLA AVORIO</b>	100% pasta migdałowa.	3 kg x 2	80 g na 1 kg mieszanki	   
--------	------------------------	-----------------------	----------	---------------------------	---





PASTY SMAKOWE

# PASTY OWOCOWE



KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ00AM	ANANAS	Zawiera 80% ananasa	3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AI	BANANA	Zawartość 75% banana.	3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AJ	COCCO	Bogata w wiórki kokosowe pasta, do tworzenia lodów o ziarnistej konsystencji.	2,7 kg x 2	90 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AC	FRAGOLA M	Z zawartością 82% truskawek, idealna do łączenia z mleczną bazą.	3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AB	FRAGOLA W	Z 80% zawartością truskawek, idealna do sorbetów, łączyć z wodą.	3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AN	FRUTTI DI BOSCO	Zawiera aż 80% owoców, w wielu różnych odmianach owoców leśnych.	3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AU	LAMPONE	Z 50% zawartością malin.	3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AA	MANGO ALPHONSO	Wykonana z 60% puree z mango Alphonso.	3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AF	MELONE	Z 50% zawartością melona.	3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	
AJ00BA	PASSION FRUIT	Z zawartością 60% puree z marakui.	3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AL	PESCA	Z 75% zawartością brzoskwiń.	3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	

PASTY SMAKOWE



# PASTY KLASYCZNE

KOD	PRODUKT	OPIS	PACK	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ00BC	TORTA DI MELE	Pasta o tradycyjnym smaku szarlotki z jabłkami, cynamonem.	 3 kg x 2	70 g na 1 kg mieszanki	   
AE37PR	PURA ARACHIDE	Pasta w 100% z orzeszków ziemnych.	 3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	    
AJ00AP	BISCOTTO	Pasta o typowym smaku ciasteczka biszkoptowego z nutami wanilii.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	     KOSHER
AJ00AG	CAFFE	Pasta z 40% zawartością kawy rozpuszczalnej i mielonej.	 3 kg x 2	30/50 g na 1 kg mieszanki	       KOSHER
AJ00AK	CARAMEL	Pasta z naturalnym aromatem i 50% zawartością karmelu.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	       KOSHER
AE37BU	CREMA ANTICA	Pasta o smaku kremu budyniowego z delikatnym aromatem skórki cytryny.	 5 kg x 2	100/150 g mieszanki	  
AE37BM	CREMA VANIGLIA	Pasta o intensywnym aromacie wanilii i kremowo-żółtym kolorze.	 2,5 kg x 2	30/40 g na 1 kg mieszanki	    
AE37BP	CRÈME CARAMEL	Pasta o smaku kremu karmelowego.	 2,5 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	  
AE37EC	CROCCANTINO ALL GUSTO RHUM	Pasta do przygotowania lodów o słynnym smaku croccante.	 3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	   



KOD	PRODUKT	OPIS	PACK	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ00AV	FRENCH VANILLA	Pasta do lodów z ziaren wanilii.	 3 kg x 2	20 g na 1 kg mieszanki	     
AX43AZ	GIANDUIA	Pasta giandua z zawartością 55% włoskich orzechów laskowych i czekolady.	 5 kg x 1	80/100 g na 1 kg mieszanki	     
AX43AR	GIANDUIA AMARA	Pasta giandua z zawartością 75% orzechów laskowych.	 5 kg x 1	80/100 g na 1 kg mieszanki	     
AJ00AY	GUMMY BLUE	Pasta o smaku gumy balonowej, o niebieskim kolorze.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	     
AJ00BE	GUMMY PINK	Pasta o smaku gumy balonowej, o różowym kolorze.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	     
AE37EB	MALAGA	Z zawartością 30% rodzynek sułtańskich i z dodatkiem wina marsala.	 3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	    
AE37BQ	MANDORLA DOLCE	Pasta z prażonych migdałów z cukrem.	 2,5 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	   
AJ00AD	MENTA	Pasta o intensywnym smaku mięty i mocnym zielonym kolorze.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	      
AJ00AE	MENTA BIANCA	Pasta miętowa, o białym kolorze i o intensywnym miętowym smaku.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	     
AJ00BB	MENTA GENTLE-GREEN	Pasta miętowa o delikatnym smaku i jasnym zielonym kolorze.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	     


**PASTY KLASYCZNE**

KOD	PRODUKT	OPIS	PACK	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ00AR	PANNA COTTA	Pasta o typowym smaku panna cotta.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	
AX60AH	PASTA CIOCCOLATO BIANCO	Pasta z zawartością 21% białej czekolady.	 3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	
AE37DA	PIÙUOVO	Żółtko świeżych jaj 50% z cukrem.	 1,25 kg x 6	100 g Piùuovo to 3 żółtka jaja + 50 g cukru	
AJ00AS	TIRAMISÙ	Pasta z żółtka jaja i mascarpone z delikatną nutą kawy. Bez alkoholu.	 3 kg x 2	50/70 g na 1 kg mieszanki	
AE37PK	TORRONCINO	Charakterystyczna pasta o smaku nugat.	 2 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	
AE37BK	VANIGLIA	Jasnożółta pasta waniliowa.	 3,5 kg x 2	30 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AH	VANIGLIA BOURBON*	Pasta o słodkim i intensywnym smaku wanilii Bourbon.	 3 kg x 2	20 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AT	VANILIA SMART	Pasta z ziaren wanilii dla przygotowania delikatnych żółtych lodów.	 3 kg x 2	30 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AO	ZABAJONE	Pasta z żółtkiem i winem Marsalla, do przygotowania lodów o intensywnym smaku z nutą alkoholu.	 2,7 kg x 2	70 g na 1 kg mieszanki	
AJ00AX	ZUPPA INGLESE	Pasta o typowym smaku angielskiego deseru trifle.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	





## Sposób użycia

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!



**Bazy płynne  
Pasteryzowane**



**Bazy w proszku  
z dozowaniem**





# Bazy do lodów

Martini Gelato oferuje szeroki wybór baz do produkcji lodów, aby zaspokoić potrzeby każdego! Wybierz swój ulubiony smak i cechy, dzięki którym stworzysz własne, niepowtarzalne lody!

- PASTERYZOWANE BAZY W PŁYNIE
- BAZY W PROSZKU Z DOZOWANIEM

BAZY DO PRODUKCJI  
LÓDÓW

# PASTERYZOWANE BAZY W PŁYNNIE

## DLACZEGO WARTO WYBRAĆ PŁYNNĄ BAZĘ?



## PRZECHOWYWANIE



Po otwarciu produkt przechowywać w lodowce i zużyć w ciągu 3-4 dni, w temperaturze pokojowej, produkt należy zużyć w ciągu tego samego dnia.



# OraSi GELATO

## 100% BAZY ROŚLINNE

KOD	PRODUKT	OPIS	PACK	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AV34EI	ORASI GELATO SOIA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI	Baza sojowa bez dodatkowych cukrów, 100% roślinna. Idealna do połączenia z pastami orzechowymi.	1 L x 12	4 L na pojemnik	
AV34EH	ORASI GELATO AVENA	100% roślinna baza owsiana, do przygotowania wyśmienitych lodów!	1 L x 12	4 L na pojemnik	
AV34EK	ORASI GELATO AL. GUSTO DI CARMELLO SALATO	Gotowa do użycia baza owsiana o smaku słonego karmelu. Produkt w 100% roślinny.	1 L x 12	4 L na pojemnik	
AV34EJ	ORASI GELATO GUSTO BISCOTTO	Gotowa do użycia baza owsiana o smaku ciasteczka. 100% roślinna.	1 L x 12	4 L na pojemnik	

## BAZY MLECZNE

AV34ED	PASTORIZZATA BIANCA G.A	Baza przygotowana na bazie mleka i śmietanki, intensywny i naturalny smak.	 5 L x 1 pc	1100 g + 100 g śmietanki 33% m.g + 100 g pełnego mleka	
AV34EL	BIANCO	Baza do przygotowania białych lodów „Fior di latte” z delikatną nutą wanilii.	 1 L x 12	3 L na pojemnik	
AV34EM			 5 L x 1 pc		
AV34DP	BIANCOPANNA	Baza do przygotowania pełnowartościowego „Fior di Panna”, wykonana ze świeżego mleka i śmietanki.	 5 L x 1 pc	3 L na pojemnik	



## BAZY KLASYCZNE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AV34AC	CACAO	Baza do przygotowania lodów czekoladowych.	1 L x 12	3 L na pojemnik	
AV34AF	VANIGLIA	Baza charakteryzująca się jasnożółtym kolorem i delikatną nutą waniliową.	1 L x 12	3 L na pojemnik	

## BAZA OWOCOWA


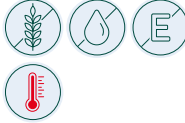


AV34AE	LEMON	Płynna baza do przygotowania cytrynowego sorbetu.	1 L x 12	Wlać do dzbanka i dokładnie wymieszać.	
AV34EG	EXTRAFRUTTA	Baza syropu owocowego, pasteryzowana z cukrem, naturalnie rozpuszczalny.	 5 L x 1 pc	1 L + 550 g owoców	
AV34AD	FRUTTA	Baza do przygotowywania sorbetów (lodów).	1 L x 12	2 L + 1,1 kg świeżych owoców.	
AV34DD			 5 L x 1 pc		



BAZY DO PRODUKCJI  
LODÓW

# BAZY W PROSZKU Z DOZOWANIEM

## SMARTY


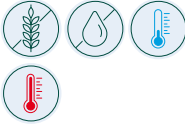





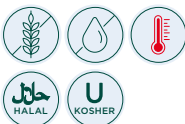
KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70DR	SMARTY NATURE	Baza z naturalnym aromatem, do przygotowania lodów, bez procesu pasteryzacji.	2,5 kg x 6	330 gr na 1 kg mieszanki	
AI70BM	SMARTY 450 G.A.	Baza w proszku, po dodaniu śmietanki do przygotowania lodów bez procesu pasteryzacji.	2,5 kg x 6	450 g produktu + 900 g gorącej wody (50°) + 150 g śmietanki	
AI70BN	SMARTY 500 G.V.	Baza w proszku z tłuszczem roślinnym do przygotowania lodów bez procesu Pasteryzacji.	2,5 kg x 6	500 g mieszanki + 1 L gorącej wody (50°)	

## BAZY MLECZNE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70XI	BIANCOLATTE 50	Baza bez tłuszczów do przygotowywania tradycyjnych lodów mleczno-śmietankowych.	2 kg x 6	50 g na 1 L mleka + 230/240 g cukru	
AI70AE	BIANCOLATTE 50 S.A.	BBaza bez tłuszczów i aromatów do przygotowywania lodów mlecznych o wyrazistym smaku.	2 kg x 6	50 g na 1 L mleka + 230/240 g cukru	
AI70XP	BIANCOLATTE 100	Baza wzbogacona mlekiem, z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi, idealnie zbilansowane składniki pozwalają przygotować jedwabiste kremowe i stabilne lody. Mleczno-śmietankowy smak.	2 kg x 6	100 g na 1 L mleka + 230/250 g cukru	



## BAZY MLECZNE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70XZ	BIANCOLATTE 100 F.C.	Baza do lodow do zastosowania na ciepło, jak i na zimno, z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi i białkami dla uzyskania stabilnych lodow nawet przez kilka dni. Śmietankowy smak.	2 kg x 6	100 g na 1 L mleka + 230/250 g cukru	
AI70XQ	BIANCOLATTE 100 S.A.	Baza bez aromatow o naturalnym mlecznym smaku. Dzięki bogatej zawartości mleka i jego przetworow, posiada idealną kremową konsystencję i stabilność lodow.	2 kg x 6	100 g na 1 L mleka + 230/250 g cukru	
AI70AK	BIANCOLATTE 125 S.A.	Idealna baza bez aromatow z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi i białkiem, do użycia na ciepło, idealna do tworzenia „górlodowych”.	2 kg x 6	125 g na 1 L mleka + 250 g cukru	
AI70XR	BIANCOLATTE 150	Baza bogata w mleko i rafinowane tłuszcze roślinne, gwarantująca wyjątkowo kremowe lody, odpowiednie do tworzenia „górlodowych” w witynach. Mleczny smak.	2 kg x 6	150 g na 1 L mleka + 225 g cukru + 50 g smietanki	
AI70AS	BIANCOLATTE 150 S.A.	Zbilansowana baza, bogata w mleko i rafinowane tłuszcze roślinne, bez aromatow dla wydobycia intensywnego smaku.	2 kg x 6	150 g na 1 L mleka + 200/220 g cukru	
AI70YX	BIANCOLATTE 160 S.A.	Zbilansowana baza, która umożliwia łączenie z innymi dodatkami, dzięki temu powstają lody o wyjątkowej jakości. Bez aromatow i tłuszczow roślinnych	2 kg x 6	160 g na 1 L mleka + 215 g cukru + 175 g smietanki	
AI70XO	BIANCOLATTE 250	Baza bogata w mleko i śmietankę, połączona z wodą tworzy lody śmietankowe o mlecznym smaku, aby uzyskać lody o smaku śmietankowym, należy część wody zastąpić mlekiem.	2 kg x 6	250 g na 1 L wody (w celu uzyskania bardziej smietankowych lodow należy zastąpić 1/3 wody mlekiem) + 250/270 g cukru	



## BAZY MLECZNE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70BK	BIANCOLATTE 500	Kompletna zbilansowana baza. Dodając wodę otrzymujesz kremowe lody o doskonałej konsystencji. Smak mleka/śmietanki.	10 kg x 2	1 L wody + 500 g produktu	
AI70AD	BIANCOLATTE PLUS	Kompletna zbilansowana baza. Dodając wodę otrzymasz stabilne lody, które z łatwością formujesz. Śmietankowy smak.	2,5 kg x 6	330 g Biancolatte Plus + 670 g wody	




## NATURALNE

AI70XK	NATURE 100	Baza wyłącznie z naturalnych składników, bez emulgatorów.	2 kg x 6	100 g g na 1 L mleka + 245 g cukru + 200 g smietanki + 25 g odtuszczonego mleka w proszku	
AI70YF	NATURE 150 S.A.	Baza wyłącznie z naturalnymi składnikami, bez emulgatorów i aromatów.	2 kg x 6	150 g g na 1 L mleka + 245 g cukru + 215 g smietanki	
AI70YC	NATURE FRUTTA	Baza wyłącznie z naturalnymi składnikami. Idealna do przygotowania sorbetów ze świeżymi lub mrożonymi owocami.	2 kg x 6	330 g ciepłej wody + 400 g truskawek + 170 g cukru + 100 g produktu	
AI70BF	BIANCA 50 N	Naturalna baza, bez tłuszczów, emulgatorów i aromatów, charakteryzująca się doskonałym smakiem i stabilnością w witrynie lodowej.	2 kg x 6	1 L mleka + cukru 230/250 g + 50 g produktu	
AI70AH	SUPERVEG	Baza do przygotowania wegańskich lodów. Wykonana z masła kakaowego, mąki ryżowej i białka roślinnego. Doskonałe lody wegańskie.	2 kg x 6	200 g na 1 L wrzącej wody + 230/250 g cukru + 100 g oleju słonecznikowego	







## BAZY GOLD

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A170YS	BASE GOLD 50 F.C.	Baza bez tłuszczów roślinnych, wzbogacona w mleko w proszku, do zastosowania na gorąco i zimno, mleczny smak.	2 kg x 6	50 g na 1 L mleka + 230/250 g cukru	
A170AU	BASE GOLD 100 F.C.	Baza z zastosowaniem na gorąco i zimno. Z dodatkiem mleka w proszku i rafinowanych tłuszczów roślinnych. Doskonała kremowa konsystencja. Mleczno-śmietankowy smak.	2 kg x 6	1000 g mleka + 225/245 g cukru + 100 g produktu	


## BAZY BEZ DODATKOWYCH CUKRÓW



A170CB	BIANCA ZERO	Kompletna baza ze stewią, bez dodatku cukru, bez tłuszczów, do przygotowania doskonałych lodów.	0,85 kg x 10	1 opakowanie + 2,7 kg mleka + 0,15 kg świeżej śmietanki	
A170BD	FEEL GOOD	Kompletna baza wegańska bez dodatku cukrów. Zawiera stewię, idealna dla wegan i osób które przestrzegają diety. Zawiera naturalne cukry.	1,5 kg x 6	1 opakowanie + 2,3 kg wrzącej wody	

## BEZ LAKTOZY

# LACTOSE FREE


















A170DQ	BASE 500 LACTOSE FREE	Baza do przygotowania lodów bez laktozy. Idealna z pastami smakowymi bez laktozy.	2 kg x 6	500 gr na 1 L wody	
--------	-----------------------	---	----------	--------------------	---



## BAZY ŚMIETANKOWE


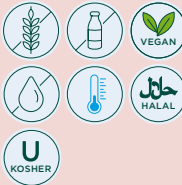

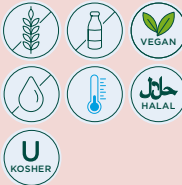
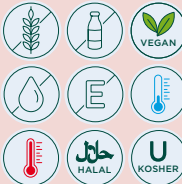
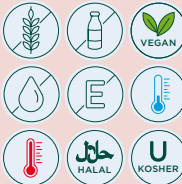
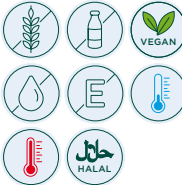
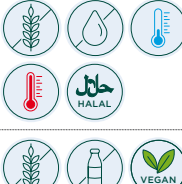
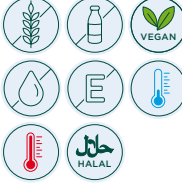
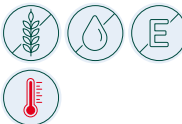
KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70AI	ARLECCHINO	Baza do lodów mleczno-waniliowych, doskonała kremowa konsystencja, z Rafinowanymi tłuszczami roślinnymi.	2 kg x 6	100 g na 1 L mleka + 230/250 g cukru	  
AI70AX	AMABILE	Baza do lodów mleczno-waniliowych, doskonała kremowa konsystencja, z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi.	2 kg x 6	100 g na 1 L mleka + 245 g cukru	   
AI70AF	FIOCCO DI PANNA	Baza z bogatą zawartością śmietanki w proszku, do zastosowania na gorąco i zimno, idealne lody „Fior di latte” o śmietankowym smaku.	2 kg x 6	40 g na 1 L mleka + 215/230 g cukru	   
AI70YT	NUVOLE	Odtłuszczona baza do lodów o doskonałej kremowej konsystencji, dzięki zbilansowaniu różnych cukrów, bez tłuszczów roślinnych. Mleczno-śmietankowy smak.	2 kg x 6	100 g na 1 L mleka + 200/230 g cukru	  
AI70XV	SUPERLATTE 100	Baza do przygotowania doskonałych lodów rzemieślniczych o idealnej konsystencji, o smaku mleczno-śmietankowym. Z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi.	2 kg x 6	100 g na 1 L mleka + 200/230 g cukru	  
AI70YD	SUPERPANNA	Baza o bogatej zawartości śmietanki w proszku, gwarantująca wyjątkowo kremowe lody o śmietankowym smaku. Bez tłuszczów roślinnych.	2 kg x 6	100 g na 1 L mleka + 230/250 g cukru	  

## BAZY NEUTRALNE

AR70AA	NEUTRO 5	Mąka z nasion chleba świętojańskiego, zapewniająca doskonałą strukturę i konsystencję lodów.	0,8 kg x 6	4-6 g produktu na 1 L mleka + 250 g cukru	       
AI70BY	NEUTRO 10	Neutralna baza, bez dodatku cukru, zbilansowana mieszanka emulgatorów i środków zagęszczających, pozwalająca uzyskać doskonałą konsystencję lodów.	1 kg x 8	10 g na 1 L mleka	  
AI70BP	NEUTRO UNICO	Unikalna mieszanka zapewniająca doskonałą konsystencję lodów, przeznaczona zarówno do bazy mlecznej, owocowej i sorbetów.	0,8 kg x 8	4/7 g na 1 kg mieszanki	     



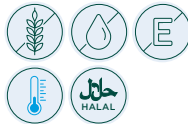
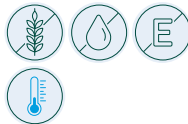
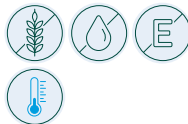
## DODATKI WZBOGACAJĄCE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
<b>NEW</b>					
<b>AI70EI</b>	<b>ORASÌ GELATO +</b>	Mieszanka wzmacniająca strukturę pasty orzechowej.	 0,8 kg x 3	Instrukcje dozowania podane na opakowaniu.	
<b>NEW</b>					
<b>AI70EH</b>	<b>FIBRA +</b>	Mieszanka wzmacniająca strukturę lodów	1 kg x 8	10/30 g na 1 kg mieszanki	
<b>AI70XB</b>	<b>CREMOSO +</b>	Wzbogacająca mieszanka do lodów jak i sorbetów. Połączenie cukrów i białka roślinnego dla uzyskania maksymalnego napowietrzenia, poprawy stabilności i idealnie kremowej konsystencji.	2 kg x 6	30/50 g na 1 L mleka / wody	
<b>AI70AB</b>	<b>PIU SOFT</b>	Idealny zamiennik cukru 20/30 g do wszystkich receptur lodowych, spowalnia roztopianie się i poprawia ich konsystencję, polecany szczególnie do lodów kakaowych i owocowych.	3 kg x 6	30/60 g na 1 L mleka / wody	
<b>AI70BW</b>	<b>PIU STRONG</b>	Wzbogacający suplement i emulgator, pozwala uzyskać efekt „ciepłych lodów” na podniebieniu, poprawia konsystencję i trwałość lodów.	1 kg x 8	20/60 g na 1 L mleka	
<b>AI70AC</b>	<b>PIU SU</b>	Zalecany do lodów, szczególnie owocowych, ale sprawdza się również w śmietankowych, spowalnia roztopianie się lodów i poprawia ich konsystencję.	2,5 kg x 6	30/60 g na 1 L wody lub mleka - zamiast cukru.	
<b>AI70YB</b>	<b>PROTEINA +</b>	Wzbogacająca mieszanka do bazy mlecznej, poprawia konsystencję lodów i spowalnia Rekrystalizację cukrów. Stosowana jako substytut odtłuszczonego mleka w proszku i maltodekstryny.	1 kg x 6	30/50 g na 1 L mieszanki	

## BAZY SMAKOWE


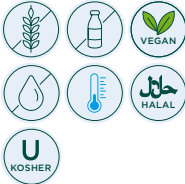



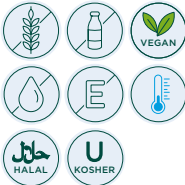

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70CW	LIMONE 50	Kompletna baza lodowa o wyrazistym smaku cytryny.	1 kg x 8	350 g cukru + 50 g bazy FRUTTA 50 CREM + 50 g produktu + 1 L wody	
AI70DJ	LIMONE 50 S	Kompletna baza do lodów w proszku do odtworzenia charakterystycznego smaku cytryny.	1 kg x 8	1 L wody + 375 g cukru + 25 g dextrozy + 50 g mieszanki	
AI70BU	MASCARPONE 30	Mieszanka w proszku do przygotowania lodów, o zdecydowanym smaku mascarpone.	1 kg x 8	30 g per kg mieszanki	
AI70BR	QUARK 50	Mieszanka w proszku do przygotowania lodów o smaku świeżego twarogu. Idealna dla uzyskania smaku sernika.	1 kg x 8	50 g per kg mieszanki	
AI70BQ	SAPORDIPANNA	Mieszanka nadająca intensywny smak i aromat świeżej smietanki. Idealna do zastosowania na zimno. Polecana do Fiordi latte i białych baz połączonych z variegato.	1 kg x 8	15/30 g na 1 kg mieszanki	

## BAZY JOGURTOWE


AI70BZ	YOGURT 40	Mieszanka w proszku o intensywnym smaku jogurtu	1 kg x 8	40/50 g na 1 kg mieszanki	
AI70DL	YOGURT 40 MASTER	Doskonale zbilansowana baza, z bogatą zawartością jogurtu w proszku, aby uzyskać delikatne w konsystencji lody o intensywnym jogurtowym smaku.	1 kg x 8	40 g per kg mieszanki	
AI70DK	YOGURT 40 PLUS	Sproszkowany jogurt, pozwalający odtworzyć charakterystyczny kwaśny smak świeżego jogurtu.	1 kg x 8	40 g per kg mieszanki	



## FRUIT TASTE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A170XJ	FRUTTA 50	Baza lodowa do przygotowania stabilnych i delikatnych w konsystencji sorbetów owocowych z właściwą synerżą.	2 kg x 6	325 g ciepłej wody + 30 g produktu + 210 g cukru + 35 g pasty truskawkowej + 400 g świeżych truskawek	
A170YQ	FRUTTA 50 CREAM	Baza do przygotowywania sorbetów i delikatnych w konsystencji lodów owocowych. Z tłuszczami roślinnymi.	2 kg x 6	50 g produktu + 300 g cukru + 1 L wody + 100 g pasty	
A170BG	FRUTTA 50 N	Baza do przygotowania sorbetów owocowych, z tzw. czystą etykietą: bez tłuszczów, emulgatorów i aromatów. Charakterystyczny bogaty smak i stabilne lody w witrynach.	2 kg x 6	1 Kg wody + 300 g cukru + 100 g pasty + 50 g produktu	
A170AV	MIX FRUTTA N	Specjalnie skomponowana baza, do tworzenia lodów owocowych o strukturze sorbetu z dużą ilością owoców.	1,08 kg x 12	920 g wody + 1080 g produktu + 2000 g truskawek	
A170YC	NATURE FRUTTA	Baza bez emulgatorów, tłuszczów, mleka i jego pochodnych, tylko z naturalnymi składnikami. Idealny do przygotowania sorbetów.	2 kg x 6	330 g ciepłej wody + 400 g truskawek + 170 g cukru + 100 g of produktu	
A170AZ	STABILFRUTTA	Zbilansowana baza do sorbetów z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi, gwarantuje stabilne lody.	1,1 kg x 12	1300 g wody + 1100 g produktu + owoce (1650 g truskawek)	

## AYMARA

A170BI	AYMARA UNIVERSAL	Naturalna, uniwersalna baza do łączenia różnych gatunków czekolady, aby stworzyć dowolny czekoladowy smak!	1,55 kg x 10	2,7 L wrzącej wody + 1,55 kg produktu + 1 Kg Ariba w dyskach	
--------	------------------	--	--------------	--	---





# Aymara i prawdziwa czekolada /kakao

Wiedza i doświadczenie Martini Cioccolato łączy siły z Martini Gelato dzięki temu inspirowane do tworzenia nowych, najwyższej jakości lodów czekoladowych.

- **AYMARA**
- **PRAWDZIWA CZEKOLADA / KAKAO**

AYMARA,  
PRAWDZIWA CZEKOLADA/  
KAKAO

# AYMARA



## Sposób użycia

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!







# Linia Aymara

**Wyłącznie na bazie prawdziwej czekolady!  
Produkty gotowe do użycia!**

Dzięki specjalistycznej wiedzy Martini Cioccolato w zakresie produkcji i przetwarzania czekolady opracowano nową gamę produktów dla profesjonalistów zajmujących się produkcją lodów czekoladowych. Aymara to nasza linia kompletnych baz w proszku do przygotowania lodów o smaku czekoladowym. Doświadczenie w procesach produkcyjnych i najwyższej jakości składniki, składają się na propozycje doskonałych produktów o zaskakujących smakach.

## SPOSÓB UŻYCIA



+



wrząca woda

















































+



Frezer








## AYMARA

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
<b>NEW</b>					
AI70DY	<b>AYMARA NERO</b>	Kompletna baza o intensywnym smaku czekoladowym.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	    
<b>NEW</b>					
AI70DX	<b>AYMARA FONDENTE</b>	Kompletna baza do lodów o wyśmienitym smaku deserowej, wytrawnej czekolady.	1,9 kg x 9	1 worek + 2,1 L wrzącej wody	    
<b>NEW</b>					
AI70DZ	<b>AYMARA BIANCO</b>	Kompletna baza do lodów o smaku białej czekolady.	1,6 kg x 9	1 worek + 2,5 L ciepłej wody	  
AI70DB	<b>AYMARA TUTTO EXTRANERO</b>	Kompletna baza bez mleka do lodów o intensywnym ciemnym kolorze czekolady i wytrawnym smaku.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	     
AI70DF	<b>AYMARA TUTTO FONDENTE</b>	Kompletna baza bez mleka, doskonały smak i kolor deserowej czekolady.	1,9 kg x 9	1 worek + 2,1 L wrzącej wody	     
AI70DT	<b>AYMARA LATTE GREZZO</b>	Kompletna baza do przygotowania lodów o smaku mlecznej czekolady z dodatkami ziaren kakaowca.	1,85 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	  
AI70CX	<b>AYMARA TUTTO CACAO</b>	Kompletna baza do przygotowania doskonałych lodów o smaku kakao.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	    
AI70CZ	<b>AYMARA FONDENTE GREZZO CON „CIOCCOLATO DI MODICA IGP”</b>	Kompletna baza z dodatkiem „cioccolato modica IGP” dla uzyskania typowej ziarnistej konsystencji i smaku wytrawnej czekolady.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,2 L wrzącej wody	    
AI70DE	<b>AYMARA SANTO DOMINGO</b>	Kompletna baza bez mleka do przygotowania fantastycznych lodów z deserowej czekolady z ziaren kakaowych pochodzących z Republiki Dominikany.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,2 L wrzącej wody	    
AI70CY	<b>AYMARA SANTO DOMINGO LATTE CIOCCOLATO</b>	Kompletna baza do przygotowania oryginalnych lodów o smaku mlecznej czekolady, w 100% z kakao pochodzącego z Republiki Dominikany.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	   
















## AYMARA







KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70DA	<b>AYMARA TUTTO CIOCCOLATO BIANCO</b>	Kompletna baza do lodów z białej czekolady. Z wysoką zawartością białej czekolady w proszku. Polecana w połączeniu z owocowym lub klasycznym variegato.	1,6 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	   

## AYMARA ZESTAW

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AK00GM	<b>KIT AYMARA FONDATE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP</b>	Zestaw do przygotowania lodów czekoladowych o ziarnistej i surowej konsystencji, typowy dla czekolady Modica. W zestawie: 7 worków czekolady Aymara Modica i 1 słoje deserowej stracciatella z czekoladą Modica IGP.	14 kg x 1	    
AK00GC	<b>KIT AYMARA FONDATE</b>	Sekret lodów z deserowej czekolady o niezrównanym smaku. W zestawie: 6 wiaderek Ciocogel, 6 worków 72% gorzkiej czekolady Aymara i 2 saszetki Cacao Rosso Ariba 20/22.	17 kg x 1	    

## BEZ LAKTOZY

**LACTOSE FREE**









KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70DP	<b>AYMARA CIOCCOLATTE SENZA LATTOSIO</b>	Kompletna baza do przygotowania lodów czekoladowych bez laktozy.	1,7 kg x 9	1 worek + 2,3 L wrzącej wody	    

*Martini*  
CIOCCOLATO

AYMARA,  
PRAWDZIWA CZEKOLADA/  
KAKAO

# PRAWDZIWA CZEKOLADA/KAKAO

## KAKAO

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AR48WN	ARIBA CACAO 10/12	Kakao z zawartością tłuszczu 10/12% .	1 kg x 9	
AR48WR	ARIBA NATURAL CACAO 10/12	Kakao z 10/12 % zawartością tłuszczu, niealkalizowane, o złoto-brązowej barwie.	1 kg x 9	
AR48WP	ARIBA CACAO SANTO DOMINGO 10/12	Kakao z zawartością 10/12% tłuszczu o jasnobrązowej barwie, w 100% pochodzące z Dominikany.	1 kg x 9	 
AR48WQ	ARIBA CACAO ROSSO 20/22	Kakao o zawartości tłuszczu 20/22%, pozyskane z najlepszych odmian kakao. Barwa czerwono-brązowa.	1 kg x 9	
AR48WL	ARIBA CACAO 22/24	Kakao o zawartości tłuszczu 22/24%.	1 kg x 9	
AR48WO	ARIBA CACAO BRUNO 22/24	Kakao o zawartości tłuszczu 22/24%, o ciepłej brązowej barwie.	1 kg x 9	



## CZEKOLADA W DYSKACH

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AQ49ZE	ARIBA FARACAO FONDENTE CIOCCOLATO SINGLE-ORIGIN MADAGASCAR	Deserowa czekolada pochodząca z Madagaskaru. 78% kakao.	5 kg x 2	
AQ49ZA	ARIBA WATA CAO FONDENTE CIOCCOLATO SINGLE-ORIGIN GHANA	Deserowa czekolada pochodząca z Ghany. 70% kakao.	5 kg x 2	
AQ49IW	ARIBA FONDENTE 72 DISCHI	Deserowa czekolada 72% kakao i 38/40% masła kakaowego.	5 kg x 2	
AQ49UU	ARIBA FONDENTE 38/40 DISCHI	Czekolada deserowa w dyskach z 60% kakao i 38/40 tłuszczu.	5 kg x 2	
AQ49DD			10 kg x 1	
AQ70AB	AYMARA CIOCCOLATO FONDENTE 70 DISCHI	Czekolada deserowa 70%, 37/41 tłuszczu.	10 kg x 1	
AQ49UV	ARIBA LATTE CIOCCOLATO 34/36 DISCHI	Czekolada mleczna 34/36 tłuszczu i 20% mleka.	5 kg x 2	
AQ49IQ	ARIBA BIANCO CIOCCOLATO 36/38 DISCHI	Czekolada biała w dyskach 36/38 tłuszczu i 22% mleka.	5 kg x 2	

## CZEKOLADA W KROPELKACH

AX49EI	CENTRAMERICA FONDENTE GOCCIE 1000/HG	Półprodukt/ surogat kakaowy w kropelkach. 16% kakao.	10 kg x 1	
--------	--	--	-----------	--





# Bazy gotowe do użycia

Kompletne bazy w proszku, gotowe do użycia w zaledwie kilku prostych krokach.

Martini Gelato proponuje proste rozwiązanie do stworzenia doskonałych lodów.

- FRUTTUP! I CENTRIFUGATI
- OWOCOWE
- AYMARA
- KLASYCZNE

PRZYJAZNE  
DLA WEGAN!

\*

BAZY GOTOWE DO UŻYCIA

# FRUTTUP! I CENTRIFUGATI

\* Z wyjątkiem AI70CG (KOKOS)



## Sposób użycia

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!







Kompleksowa gama niezwykle wszechstronnych, kompletnych baz w proszku. Idealne do przygotowywania rzemieślniczych lodów, granity i lodów typu soft-serve, wszystko to w kilku prostych krokach.

FruttUp! to nasza oferta pełna owocowych smaków, natomiast nasze Centrifugati to doskonałe połączenie owoców, warzyw i ziół, w starannie dobranej mieszance, która jest zdrowym suplementem diety wspomagającym nasze zdrowie.

## SPOSÓB UŻYCIA








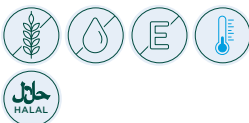





**DOZOWANIE STRONA 110**



**DOZOWANIE STRONA 97**







## FRUTTUP!

KOD	PRODUKT		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
<b>NEW</b>				
AI70EJ	FRUTTUP! COCCO W Kokos	1,5 x 9	1 worek + 2,5 L wody	
AI70CJ	FRUTTUP! ANANAS	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
AI70CI	FRUTTUP! ANGURIA Arbuz	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
AI70CH	FRUTTUP! BANANA Banan	1,25 kg x 8	1 worek + 1,4 L wody + 1,4 L mleka	
AI70CG	FRUTTUP! COCCO Kokos	1,3 kg x 8	1 worek + 3 L mleka	
AI70CQ	FRUTTUP! FRAGOLA Truskawka	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
AI70CS	FRUTTUP! FRUTTI DI BOSCO Owoce lasu	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
AI70CU	FRUTTUP! LAMPONE Malina	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
AI70CP	FRUTTUP! LIME Limonka	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
AI70CO	FRUTTUP! LEMON Cytryna	1,35 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	



## FRUTTUP!

KOD	PRODUKT		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
A170CN	FRUTTUP! MANGO	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
A170CM	FRUTTUP! MELA VERDE Zielone jabłko	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
A170CL	FRUTTUP! MELONE Melon	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
A170CT	FRUTTUP! PESCA Brzoskwinia	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
A170CK	FRUTTUP! PASSION FRUIT Maracuja	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
A170CR	FRUTTUP! POMPELMO ROSA Różowy Grejfrut	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	
A170CV	FRUTTUP! UVAFRAGOLA Czerwone Winogrona	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L wody	







## CENTRIFUGATI

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70CD	DETOX	Kompletna baza o charakterystycznym smaku zielonego jabłka, imbiru, ananasa i kopru włoskiego.	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L ciepłej wody	      
AI70CE	ENERGY	Kompletna baza o charakterystycznym smaku arbuza, bazylii, mango i limonki	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L ciepłej wody	      
AI70CF	EXOTIC	Kompletna baza o charakterystycznym smaku mango, ananasa, maracuji i kurkumy.	1,25 kg x 8	1 worek + 2,8 L ciepłej wody	      



BAZY GOTOWE  
DO UŻYCIA

# OWOCOWE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70BS	FRUTTA ZERO	Kompletna baza bez dodatku cukrów do przygotowania lodów owocowych. Zawiera naturalne cukry.	1,05 kg x 8	<b>TRUSKAWKA:</b> 1 worek + 1000 g wody + 2000 g truskawek	
AI70CC	GRANCOCCO	Kompletna baza do przygotowania doskonałych lodów kokosowych. Z zawartością 19% kokosa.	1,3 kg x 8	1 worek + 3 L mleka	
AI70XN	GRANLIMONE	Kompletna baza do przygotowania doskonałego sorbetu cytrynowego.	1,25 kg x 12	1 worek + 2,5 L wody	

BEZ LAKTOZY

# LACTOSE FREE

NEW					
AI70EA	GUSTO YOGURT SENZA LATTOSIO	Kompletna baza do przygotowania lodów o smaku jogurtowym.	1,4 kg x 9	1 worek + 2,5 L wody (20°)	
AI70DN	BASE COMPLETA SENZA LATTOSIO	Kompletna baza do przygotowania lodów bez laktozy. Idealnie połączenie z variegato truskawkowym bez laktozy.	1,5 kg x 8	1 worek + 2,5 L gorącej wody (50°)	

BAZY GOTOWE  
DO UŻYCIA

**AYMARA**



### **Sposób użycia**

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować





## TEN SMAK CIĘ ZASKOCZY

**Aymara to nasza linia  
kompletnych baz w proszku**

**Lody o smaku czekoladowym.**

Doświadczenie w procesach produkcyjnych i najwyższej jakości składniki, składają się na propozycje doskonałych produktów o zaskakujących smakach.

## SPOSÓB UŻYCIA





































Wrząca woda























Frezer

## AYMARA

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
<b>NEW</b>					
AI70DY	<b>AYMARA NERO</b>	Kompletna baza o intensywnym smaku czekolady.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	    
<b>NEW</b>					
AI70DX	<b>AYMARA FONDENTE</b>	Kompletna baza do pysznych, wytrawnych, czekoladowych lodów.	1,9 kg x 9	1 worek + 2,1 L wrzącej wody	    
<b>NEW</b>					
AI70DZ	<b>AYMARA BIANCO</b>	Kompletna baza z białej czekolady	1,6 kg x 9	1 worek + 2,5 L ciepłej wody	  
AI70DB	<b>AYMARA TUTTO EXTRANERO</b>	Kompletna baza bez mleka do lodów o intensywnym, wytrawnym smaku i ciemnym kolorze gorzkiej czekolady.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	     
AI70DT	<b>AYMARA GREZZO AL LATTE</b>	Kompletna baza z mlecznej czekolady z dodatkiem ziaren kakaowca.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	  
AI70DF	<b>AYMARA TUTTO FONDENTE</b>	Kompletna baza bez mleka, doskonały smak i kolor deserowej czekolady.	1,9 kg x 9	1 worek + 2,1 L wrzącej wody	     
AI70CX	<b>AYMARA TUTTO CACAO</b>	Kompletna baza do przygotowania doskonałych lodów o smaku kakao.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	    












## AYMARA







KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70CZ	<b>AYMARA FONDENTE GREZZO Z „CIOCCOLATO DI MODICA IGP”</b>	Kompletna baza z dodatkiem „cioccolato modica IGP” dla uzyskania typowej ziarnistej konsystencji i smaku wytrawnej czekolady.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,2 L wrzącej wody	    
AI70DE	<b>AYMARA SANTO DOMINGO</b>	Kompletna baza bez mleka do przygotowania fantastycznych czekoladowych lodów z ziaren kakaowych pochodzących z Republiki Dominikany.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,2 L wrzącej wody	     
AI70CY	<b>AYMARA SANTO DOMINGO LATTE CIOCCOLATO</b>	Kompletna baza do przygotowania oryginalnych lodów o smaku mlecznej czekolady, w 100% z kakao pochodzącego z Republiki Dominikany.	1,8 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	   
AI70DA	<b>AYMARA TUTTO CIOCCOLATO BIANCO</b>	Kompletna baza do lodów z białej czekolady. Z wysoką zawartością białej czekolady w proszku. Polecana w połączeniu z owocowym lub klasycznym variegato.	1,6 kg x 9	1 worek + 2,5 L wrzącej wody	   



## AYMARA ZESTAW

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AKOOGM	<b>KIT AYMARA FONDENTE GREZZO CON CIOCCOLATO DI MODICA IGP</b>	Zestaw do przygotowania lodów czekoladowych o ziarnistej i surowej konsystencji, typowy dla czekolady Modica. W zestawie: 7 worków czekolady Aymara Modica i 1 słoje deserowej stracciatella z czekoladą Modica IGP	14 kg x 1	    
AKOOGC	<b>KIT AYMARA FONDENTE</b>	Sekret lodów z deserowej czekolady o niezrównanym smaku. W zestawie: 6 wiaderek Ciocogel, 6 worków 72% gorzkiej czekolady Aymara i 2 saszetki Cacao Rosso Ariba 20/22.	17 kg x 1	  






















## BEZ LAKTOZY

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70DP	<b>AYMARA CIOCCOLATTE SENZA LATTOSIO</b>	Kompletna baza do przygotowania lodów czekoladowych bez laktozy.	1,7 kg x 9	1 worek + 2,3 L wrzącej wody	    






BAZY GOTOWE  
DO UŻYCIA

# KLASYCZNE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70DH	BLANCO	Kompletna baza o smaku białej czekolady.	1,6 kg x 9	1 worek + 2,5 L ciepłej wody	  
AI70DI	COLOMBIA COFFEE SINGLE ORIGIN	Kompletna baza dla tworzenia lodów z Kolumbijskiej kawy single-origin, 100% arabica, doskonałe w połączeniu variegato Coffee Colombia single-origin.	1,25 kg x 8	1 worek + 3 L ciepłego mleka	  
AI70AG	CARAMELLO AL BURRO SALATO	Kompletna baza, bez tłuszczów roślinnych, do tworzenia lodów o smaku słonego karmelu.	1,25 kg x 12	1 worek + 3 L ciepłego mleka	   
AI70DG	CHEESECAKE	Dodaj gorącą wodę i cukier i przygotuj lody o charakterystycznym smaku sera ricotta.	1,2 kg x 8	1 worek + 2,5 L gorącej wody + 250 g cukru	  
AI70DM	BLACK LIQUORICE	Kompletna baza z prawdziwą lukrecją o charakterystycznym intensywnym smaku i czarnym kolorze. Idealna do połączenia "Black Kiss".	1,6 kg x 5	1 worek + 2,5 L ciepłej wody	   
AE70XW	TUTTO BLU	Kompletna baza o smaku śmietanki w charakterystycznym niebieskim kolorze.	1,15 kg x 10	1 worek + 3 L gorącego mleka	  

## YOGURT

AI70XY	TUTTO YOGURT	Mieszanka w proszku o wysokiej zawartości jogurtu, bez tłuszczów roślinnych, tylko z dodatkiem zimnego mleka.	1 kg x 12	1 worek + 3 L zimnego mleka	  
--------	--------------	---	-----------	-----------------------------	---







# Polewy i stracciatella

Nasza specjalistyczna wiedza i doświadczenie w zakresie produkcji i przetwarzania czekolady, pozwoliła opracować zróżnicowaną ofertę polew i stracciatella Martini Gelato.

Niezwykle łatwe do przygotowania polewy i stracciatella, o kuszącym smaku i idealnie chrupiącym efekcie, któremu nie można się oprzeć!



## Sposób użycia

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!

**Polewy:**



**Stracciatella:**





## ZASTOSOWANIE














































































































































Stracciatella



Polewy do rożków



Polewy do lodów na patyku

KOD	PRODUKT	OPIS	 	CHARAKTERYSTYKA
AE37PO	<b>STRACCIATELLA FONDENTE "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"</b>	Stracciatella wykonana z deserowej czekolady Modica IGP o typowej ziarnistej konsystencji.	1,4 kg x 4	                                                           
AX43AG	<b>STRACCIATELLA SUPERIOR FONDENTE</b>	Polewa Stracciatella deserowa, 64% czekolady.	5 kg x 1	                                                   
AX43BP	<b>STRACCIATELLA SUPERIOR FONDENTE PIU'</b>	Polewa Stracciatella deserowa.	5 kg x 1	                                           
AX43AF	<b>STRACCIATELLA FONDENTE</b>	Polewa Stracciatella deserowa z 15% zawartością kakao.	5 kg x 1	                                   
AX43BO	<b>STRACCIATELLA AL LATTE</b>	Polewa Stracciatella o smaku mlecznej czekolady.	5 kg x 1	                           
AX43AH	<b>STRACCIATELLA SUPERIOR BIANCA</b>	Polewa Stracciatella o delikatnym smaku białej czekolady, z 65% zawartością czekolady.	5 kg x 1	                   
AX43AQ	<b>STRACCIATELLA FLUIDA</b>	Specjalnie opracowana formuła Ad hoc, pozwalająca wyeliminować zjawisko oddzielenia.	5 kg x 1	                   









## POLEWY DO ZAMACZANIA

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AX43AS	<b>RICOPERTURA PINGUINI FONDENTE</b>	Chrupiąca polewa o mocnym smaku deserowej czekolady, idealna polewa do „zamaczania” lodów na patyku, rożków i pojedynczych porcji .	5 kg x 1	   
AX43AT			10 kg x 1	
AX43HD	<b>RICOPERTURA PINGUINI GUSTO FRAGOLA</b>	Cover with a strawberry flavour. Chrupiąca polewa o smaku truskawkowym, do „zamaczania” lodów na patyku, rożków i przekąsek w lodziarniach.	3 kg x 2	   
AX43HE	<b>RICOPERTURA PINGUINI GUSTO LIMONE</b>	Chrupiąca polewa o smaku cytrynowym, do „zamaczania” lodów na patyku, rożków i przekąsek w lodziarniach.	3 kg x 2	   
AX43HF	<b>RICOPERTURA PINGUINI GUSTO PISTACCHIO</b>	Chrupiąca polewa o smaku pistacjowym, do „zamaczania” lodów na patyku, rożków i przekąsek w lodziarniach.	3 kg x 2	  

## POLEWA CZEKOLADOWA

<b>AQ70AZ</b>	<b>AYMARA CIOCCOLATO COPERTURA FONDENTE</b>	Polewa z gorzkiej czekolady, 60% kakao	 <b>2,5 kg x 4</b>	  
---------------	---	--	---	---





# Sorbety granita i gorąca czekolada




Nie tylko rzemieślnicza produkcja lodów, Martini Gelato proponuje urozmaicenie Twojej oferty o pyszne i orzeźwiające w upalne dni napoje: granity oraz sorbety kawowe i cytrynowe. A w chłodne dni, nasza gorąca czekolada jest idealnym rozwiązaniem, gotowa w kilku prostych krokach.

- **SORBETY**
- **GRANITA**  
NEUTRALNA  
FRUTTUP!  
CENTRYFUGATY  
AYMARA!
- **GOLDENCIOCI**

SORBETY, GRANITA  
I GORAÇA CZEKOLADA

# SORBETY

## SORB'OLÈ

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AV30KC	SORB'OLÈ COFFEE	Produkt gotowy do użycia, w kartonie UHT do wykonania pysznego sorbetu kawowego.	1 L x 12	 

## COFFEE CREAM

AI70CA	COFFEE CREAM	Kompletna baza do przygotowania kawowego kremu.	 1,1 Kg x 12	
--------	--------------	--	--	---






SORBETY, GRANITA  
I GORAĆA CZEKOLADA

# GRANITA

## NEUTRALNE

KOD	PRODUKT		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70DO	NEUTRAL GRANITA	2,5 kg x 6	150 gr na 1 L wody	

## FRUTTUP!

AI70CJ	FRUTTUP! ANANAS	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CI	FRUTTUP! ANGURIA Arbuz	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CH	FRUTTUP! BANANA Banan	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CG	FRUTTUP! COCCO Kokos	1,3 kg x 8	1 worek + 3,8 L mleka	
AI70CQ	FRUTTUP! FRAGOLA Truskawka	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CS	FRUTTUP! FRUTTI DI BOSCO Owoce lasu	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CU	FRUTTUP! LAMPONE Malina	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	







## FRUTTUP!


KOD	PRODUKT		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70CP	<b>FRUTTUP! LIME</b> Limonka	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CO	<b>FRUTTUP! LEMON</b> Cytryna	1,35 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CN	<b>FRUTTUP! MANGO</b>	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CM	<b>FRUTTUP! MELA VERDE</b> Zielone jabłko	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CL	<b>FRUTTUP! MELONE</b> Melon	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CT	<b>FRUTTUP! PESCA</b> Brzoskwinia	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CK	<b>FRUTTUP! PASSION FRUIT</b> Maracuja	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CR	<b>FRUTTUP! POMPELMO ROSA</b> Różowy Grejpfрут	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CV	<b>FRUTTUP! UVAFRAGOLA</b> Czerwone Winogrona	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	



## CENTRIFUGATI

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70CD	DETOX	Kompletna baza o charakterystycznym smaku zielonego jabłka, imbiru, ananasa i kopru włoskiego.	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CE	ENERGY	Kompletna baza o charakterystycznym smaku arbuza, bazylii, mango i limonki.	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	
AI70CF	EXOTIC	Kompletna baza o charakterystycznym smaku mango, ananasa, maracuji i kurkumy.	1,25 kg x 8	1 worek + 3,8 L wody	






## AYMARA

AI70DB	AYMARA TUTTO EXTRANERO	Kompletna baza bez mleka i jego produktów pochodnych, o charakterystycznym intensywnym smakiem wytrawnej czekolady i ciemnym kolorze.	1,8 kg x 9	1 worek + 2 L wrzącej wody <i>dobrze wymieszać</i> + 1,5 L wody <i>ostudzić i przelać do granitora</i>	
--------	------------------------	---	------------	---	---

SORBETY, GRANITA  
I GORĄCA CZEKOLADA

# GOLDEN CIOC

## GORĄCA CZEKOLADA

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AV31AA	GOLDEN CIOC	Gotowy do użycia krem o smaku czekolady w kartonie UHT, gotowy do przygotowania aksamitnego kremu czekoladowego w filiżance.	1 L x 12	   

## PROPOZYCJA PRZYGOTOWANIA



+



dysza parowa  
expressu do kawy

LUB










możesz użyć kuchenki mikrofalowej lub maszyny  
do robienia czekolady / dispenser

## PROPOZYCJE DEKORACJI



## PANNE UHT

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AE40UB	UHT CREAMS 35%	Profesjonalny krem do ciast i gotowania, z zawartością tłuszczu 35%.	1 L x 12	  
AE40UD	UHT CREAMS 38%	Profesjonalny krem do ciast i gotowania, z zawartością tłuszczu 38%.	1 L x 12	  



## Sposób użycia

---

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!



**Pasteurized  
liquid bases**



**Complete  
powdered bases**



# Bazy Soft

Nie tylko rzemieślnicze wytwarzanie lodów:  
Produkty Martini Gelato można wykorzystać  
również do przygotowania pysznych, lodów typu soft.

- **BAZY PŁYNNY PASTERYZOWANE**  
KLASYCZNE  
JOGURTOWE
- **KOMPLETNE BAZY W PROSZKU**  
KLASYCZNE  
FRUTTUP!  
CENTRYFUGATY  
JOGURT

BAZY SOFT

# BAZY PŁYNNIE PASTERYZOWANE

## DLACZEGO WARTO WYBRAĆ PŁYNNĄ BAZĘ?




























## PRZECHOWYWANIE








Po otwarciu produkt przechowywać w lodowce i zużyć w ciągu 3-4 dni, w temperaturze pokojowej, produkt należy zużyć w ciągu tego samego dnia.



## KLASYCZNE

KOD	PRODUKT	OPIS	PACK	CHARAKTERYSTYKA
AV34EL	BIANCO	Baza do przygotowania białych lodów „Fior di latte” z delikatną nutą wanilii.	 1 L x 12	   
AV34EM			 5 L x 1	
AV34DP	BIANCOPANNA	Baza do przygotowania pełnowartościowego „Fior di Panna”, wykonana ze świeżego mleka i śmietanki.	 5 L x 1	  
AV30NI	SOFT&SHAKE	Biała baza o mlecznym smaku. Idealna do pysznych koktajli mlecznych typu shake z dowolnym dodatkiem lub do lodów typu soft.	 5 L x 1	   
AV34AC	CACAO	Baza do przygotowania czekoladowych lodów.	 1 L x 12	   
AV34AF	VANIGLIA	Baza charakteryzująca się kremowym kolorem i delikatną nutą waniliową.	 1 L x 12	   

## JOGURTOWE

AV34DT	SOFT YOGHURT	Dodaj wodę aby stworzyć pyszne jogurtowe lody typu soft	 5 L x 1	   
--------	--------------	---	---	---

PASTERYZOWANE



BAZY PŁYNNE

# OraSi

## GELATO

### 100% BAZY ROŚLINNE

KOD	PRODUKT	OPIS	PACK	CHARAKTERYSTYKA
AV34EI	<b>ORASÌ GELATO SOIA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI</b>	Baza sojowa bez dodatkowych cukrów, 100% roślinna. Idealna do połączenia z pastami orzechowymi.	1 L x 12	
AV34EH	<b>ORASÌ GELATO AVENA</b>	100% roślinna baza owsiana, do przygotowania wysmienitych lodów!	1 L x 12	
AV34EK	<b>ORASÌ GELATO AL. GUSTO DI CARMELLO SALATO</b>	Gotowa do użycia baza owsiana o smaku słonego karmelu. Produkt w 100% roślinny.	1 L x 12	
AV34EJ	<b>ORASÌ GELATO GUSTO BISCOTTO</b>	Gotowa do użycia baza owsiana o smaku ciasteczka. 100% roślinna.	1 L x 12	



BAZY SOFT

# KOMPLETNE BAZY W PROSZKU



## ŁATWE PRZYGOTOWANIE



Wlać wodę  
do dzbanka














Dodać bazę do  
wody i wymieszać  
mikserem



Mieszanke wlać  
do maszyny soft





## KLASYCZNE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
<b>NEW</b>					
<b>AI70ED</b>	<b>SOFT FIORDILATTE</b>	Kompletna baza do przygotowania lodów typu fiordilatte.	2 kg x 6	1 worek + 4 L wody o temperaturze pokojowej	
<b>NEW</b>					
<b>AI70EF</b>	<b>SOFT VANIGLIA BIANCA</b>	Kompletna baza do przygotowania „lodów włoskich” w mlecznobiałym kolorze i waniliowym smaku.	2 kg x 6	1 worek + 4 L wody o temperaturze pokojowej	
<b>NEW</b>					
<b>AI70EE</b>	<b>SOFT GOLD VANIGLIA</b>	Kompletna baza do przygotowania „lodów włoskich” o smaku wanilii i delikatnej żółto-kremowej barwie.	2 kg x 6	1 worek + 4 L wody o temperaturze pokojowej	
<b>NEW</b>					
<b>AI70EB</b>	<b>SOFT SAPORE DI CIOCCOLATO</b>	Kompletna baza do „lodów włoskich” o smaku czekoladowym.	2 kg x 6	1 worek + 4 Lt wody o temperaturze pokojowej	
<b>NEW</b>					
<b>AI70EC</b>	<b>SOFT CARMEL</b>	Baza do „lodów włoskich” o smaku karmelowym.	2 kg x 6	1 worek + 4 L wody o temperaturze pokojowej	
<b>NEW</b>					
<b>AI70EG</b>	<b>SOFT YOGURT TART</b>	Kompletna baza do przygotowania orzeźwiających jogurtowych „lodów włoskich” z pikantną nutą.	2 kg x 6	1 worek + 4 L wody o temperaturze pokojowej	
<b>AI70AG</b>	<b>CARMELLO AL BURRO SALATO</b>	Kompletna baza, bez tłuszczów roślinnych, do tworzenia lodów o smaku słonego karmelu.	1,25 kg x 12	1 worek + 3,7/4 L gorącego mleka	
<b>AI70SC</b>	<b>CIOCCOLATE</b>	Dodaj odrobinę wodę aby uzyskać pyszne czekoladowe „lody włoskie”	2 kg x 6	1 worek + 4 L wody	
<b>AE70XW</b>	<b>TUTTO BLU</b>	Kompletna baza o smaku śmietanki w charakterystycznym niebieskim kolorze.	1,15 kg x 10	1 worek + 3,7/4 L gorącego mleka	
<b>AI70SD</b>	<b>VANIGLIA</b>	Dodaj odrobinę wodę aby uzyskać pyszne waniliowe „lody włoskie” o naturalnym aromacie.	2 kg x 6	1 worek + 4 L wody	



## KLASYCZNE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70SE	<b>BIANCO VANIGLIA</b>	Dodaj odrobinę wodę aby uzyskać pyszne mlecznobiałe, waniliowe „lody włoskie”.	1,5 kg x 6	1 worek + 3,5 L wody	

## FRUTTUP!

KOD	PRODUKT		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70CJ	<b>FRUTTUP! ANANAS</b>	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	
AI70CI	<b>FRUTTUP! ANGURIA Arbuz</b>	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	
AI70CH	<b>FRUTTUP! BANANA</b>	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	
AI70CG	<b>FRUTTUP! COCCO Kokos</b>	1,30 kg x 8	1 worek + 3,5/3,7 L mleka	
AI70CQ	<b>FRUTTUP! FRAGOLA Truskawka</b>	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	
AI70CS	<b>FRUTTUP! FRUTTI DI BOSCO Owoce lasu</b>	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	
AI70CU	<b>FRUTTUP! LAMPONE Malina</b>	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	
AI70CP	<b>FRUTTUP! LIME Limonka</b>	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	







## FRUTTUP!


KOD	PRODUKT		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70CO	FRUTTUP! LEMON Cytryna	1,35 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	      
AI70CN	FRUTTUP! MANGO	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	      
AI70CM	FRUTTUP! MELA VERDE Zielone jabłko	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	      
AI70CL	FRUTTUP! MELONE Melon	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	      
AI70CT	FRUTTUP! PESCA Brzoskwinia	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	      
AI70CK	FRUTTUP! PASSION FRUIT Marakuja	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	      
AI70CR	FRUTTUP! POMPELMO ROSA Różowy grejpfrut	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	      
AI70CV	FRUTTUP! UVAFRAGOLA Czerwone winogrona	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	     



## CENTRIFUGATI


KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AI70CD	DETOX	Kompletna baza o charakterystycznym smaku zielonego jabłka, imbiru, ananasa i kopru włoskiego.	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	
AI70CE	ENERGY	Kompletna baza o charakterystycznym smaku arbuza, bazylii, mango i limonki.	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	
AI70CF	EXOTIC	Kompletna baza o charakterystycznym smaku mango, ananasa, maracui i kurkumy..	1,25 kg x 8	1 worek + 3,3/3,5 L wody	

## YOGURT

AI70XY	TUTTO YOGURT	Mieszanka w proszku o wysokiej zawartości jogurtu, bez tłuszczów roślinnych, tylko z dodatkiem zimnego mleka.	1 kg x 12	1 worek + 3 L zimnego mleka	
--------	--------------	---	-----------	-----------------------------	---

## BEZ LAKTOZY

# LACTOSE FREE

NEW					
AI70EA	GUSTO YOGURT SENZA LATTOSIO	Kompletna baza do przygotowania lodów o smaku jogurtowym.	1,4 kg x 9	1 worek + 2,5 L wody (20°)	





*Martini*  
GELATO





# Desery

Produkty Martini Gelato są **niezwykle wszechstronne**, a wiele z nich można wykorzystać zarówno do przygotowania tradycyjnych wypieków, jak i mrożonych deserów.








- **MROŻONE -18°/+4°**  
BAZY W PROSZKU  
PASTY SMAKOWE DO DESERÓW SEMIFREDDO
- **TRADYCYJNE**  
KREMY ROŚLINNE  
KONFITURY I PUREE  
KREMY DO SMAROWANIA  
POLEWY LUSTRZANE MIRALL  
MARTINI CIOCCOLATO  
SUROGATY CZEKOLADOWE

DESERY

# MROŻONE

## -18°/+4°

### BAZY W PROSZKU

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
<b>NEW</b>					
AI70EK	<b>EASY DESSERT</b>	Łatwa w użyciu mieszanka w proszku, idealna do przygotowania semifreddo. Idealna do tworzenia łatwych, pysznych deserów!	1 kg x 8	200 g mleka + 200 g produktu + 1000 g śmietanki	
AI70BV	<b>EASY TIRAMISÙ</b>	Kompletna baza w proszku do przygotowania deseru tiramisu w szybki i prosty sposób!	1 kg x 8	200 g mleka + 200 g produktu + 1000 g śmietanki	
AI70BT	<b>PANNATEX</b>	Doskonale zbilansowana mieszanka, która nadaje delikatności i stabilności w recepturach na krem, mus i semifreddo.	1 kg x 8	Bitą śmietana: 45-50 g na 1 kg śmietanki 35%	
AI70BE	<b>PURO DESSERT</b>	Mieszanka w proszku z czystą etykietą do deserów i semifreddo.	2 kg x 6	200 g mleka + 200 g produktu + 1000 g świeżej śmietanki	
AI70XL	<b>TUTTO MOUSSE</b>	Mieszanka do przygotowania „ciepłych lodów” lub musu.	2 kg x 6	350 g produktu + 350 g bazy lodowej + 300 g mleka	
AI70XM	<b>SEMIFREDDO</b>	Zbilansowana mieszanka do tworzenia semifreddo i deserów, które można przechowywać w ujemnych temperaturach.	2 kg x 6	700 g zimnego mleka + 300g śmietanki + 500 g produktu	























## PASTY SMAKOWE DO DESERÓW SEMIREDDO

### OWOCOWE

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ12AA	PASTA LIMONE	Pasta o smaku cytrynowym.	1,5 kg x 4	30/40 na 1 kg mieszanki	      
AJ12AB	PASTA FRAGOLA	Pasta o smaku truskawkowym.	1,5 kg x 4	40 na 1 kg mieszanki	      
AJ12AC	PASTA ARANCIA	Pasta o smaku pomarańczowym.	1,5 kg x 4	30/40 na 1 kg mieszanki	     
AJ12AD	PASTA MANDARINO	Pasta o smaku mandarynki.	1,5 kg x 4	40 na 1 kg mieszanki	     
AJ00AJ	COCONUT	Pasta kokosowa wzbogacona wiórkami kokosowymi, do lodów o ziarnistej konsystencji.	2,7 kg x 2	90 g na 1 kg mieszanki	      

### DIAMANTE PASTA Z ORZECHA LASKOWEGO
















AY00CE	NOCCIOLA CORTESE	W 100% Włoska pasta z orzechów laskowych.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki.	      
AY00CA	NOCCIOLA ROBUSTA	100% Włoska pasta z orzechów laskowych.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki.	      
AY00CB	NOCCIOLA CREMOSA	Pasta z orzechów laskowych. Stabilizowana i aromatyzowana.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki.	     
AY00BI			10 kg x 1		

MROŻONE






























DESERY -18°/+4°











## DIAMANTE ORZECH LASKOWY

KOD	PRODUKT	OPIS		DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AY00CK	NOCCIOLA CREMOSITA	Pasta z orzechów laskowych z aromatami i emulgatorami .	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AY00CJ	NOCCIOLA INTENSA	Pasta z orzechów laskowych, poddanych średnio-wysokiemu prażeniu.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      

## DIAMANTE PISTACJA

AY50BH	PISTACCHIO PURO VERDE	Pasta pistacjowa o naturalnym zielonym zabarwieniu.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AY50BC	PISTACCHIO PURO	W 100% pasta pistacjowa.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AY50BD	PISTACCHIO VERDE	Pasta pistacjowa o naturalnym zielonym zabarwieniu.	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AY50BJ	PISTACCHIO VERDE MEDITERRANEO	Pasta pistacjowa do lodów o jasnozielonym kolorze. .	3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	     

## INNE ORZECHY

AE37PQ	MANDORLA AVORIO	100% pasta migdałowa.	3 kg x 2	80 g na 1 kg mieszanki	   
AE37PR	PURA ARACHIDE	Pasta w 100% z orzeszków ziemnych.	 3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	    
















































## PASTY KLASYCZNE

KOD	PRODUKT	OPIS	PACK	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AJ00BC	TORTA DI MELE	Pasta o tradycyjnym smaku szarlotki z jabłkami, cynamonem.	3 kg x 2	70 g na 1 kg mieszanki.	
AJ00AP	BISCOTTO	Pasta o typowym smaku ciasteczka biszkoptowego z nutami wanilii.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki.	 
AJ01AJ	BLACK KISS	Z 35% zawartością czystej lukrecji. Polecana również do aromatyzowania.	 2,8 kg x 2	50/70 gr na 1 kg mieszanki.	
AJ00AG	CAFFE	Pasta z 40% zawartością kawy rozpuszczalnej i mielonej.	 3 kg x 2	30/50 g na 1 kg mieszanki.	 
AJ00AK	CARMEL	Pasta z naturalnym aromatem i 50% zawartością karmelu.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki.	 
AX60AH	CIOCCOLATO BIANCO	PPasta z zawartością 21% białej czekolady.	 3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki.	
AE37BU	CREMA ANTICA	Pasta o smaku kremu budyniowego z delikatnym aromatem skórki cytryny.	 5 kg x 2	100/150 g mieszanki	
AE37BP	CRÈME CARMEL	Pasta o smaku kremu karmelowego.	 2,5 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki.	
AE37EC	CROCCANTINO ALL GUSTO RHUM	Pasta do przygotowania lodów o słynnym smaku croccante.	 3 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki.	



## PASTY KLASYCZNE



KOD	PRODUKT	OPIS	PACK	DOZOWANIE	CHARAKTERYSTYKA
AX43AZ	GIANDUIA	Pasta gianduią z zawartością 55% włoskich orzechów laskowych i czekolady.	 5 kg x 1	80/100 g na 1 kg mieszanki	      
AX43AR	GIANDUIA AMARA	Pasta gianduią z zawartością 75% orzechów laskowych.	 5 kg x 1	80/100 g na 1 kg mieszanki	     
AJ00AR	PANNA COTTA	Pasta o typowym smaku panna cotta.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	    
AE37DA	PIÙUOVO	Żółtko świeżych jaj 50% z cukrem.	 1,25 kg x 6	100 g Piuuovo to 3 żółtka jaja + 50 g cukru	   
AJ00AS	TIRAMISÙ	Pasta z żółtka jaja i mascarpone z delikatną nutą kawy. Bez alkoholu	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	   
AE37PK	TORRONCINO	Charakterystyczna pasta o smaku nugat.	 2 kg x 2	80/100 g na 1 kg mieszanki	   
AJ00AO	ZABAJONE	Pasta z żółtkiem i winem Marsalla, do przygotowania lodów o intensywnym smaku z nutą alkoholu.	 2,7 kg x 2	70 g na 1 kg mieszanki	  
AJ00AX	ZUPPA INGLESE	Pasta o typowym smaku angielskiego deseru trifle.	 3 kg x 2	50 g na 1 kg mieszanki	   














# DESERY

## TRADYCYJNE

### SUROGATY CZEKOLADOWE

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AX70BA	<b>SURROGATO BIANCO DISCHI</b>	Surogat biała czekolada do polew i glazurowania.	10 kg x 1	 
AX70AA	<b>SURROGATO FONDENTE DISCHI</b>	Surogat biała czekolada do polew i glazurowania. ng	10 kg x 1	 

### KREMY DO SMAROWANIA





AX72AB	<b>SPAMABILE CREMA BIANCO</b>	Krem do smarowania i nadzień, z 30% zawartością mleka. Do stosowanie na zimno i do zapiekania.	 13 kg x 1	 
AX72AD	<b>SPAMABILE CREMA NOCCIOLA</b>	Krem do smarowania i nadzień, z 10% zawartością orzechów laskowych. Do stosowanie na zimno i do zapiekania.	 13 kg x 1	  
AX43AK	<b>SPAMABILE CREMA PISTACCHIO</b>	Krem do smarowania i nadzień, z 15% zawartością pistacji. Do stosowanie na zimno i do zapiekania.	 5 kg x 1	  

DESERY TRADYCYJNE

# POLEWY LUSTRZANE MIRALL

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AF23EA	MIRALL CIOCCOLATO FONDENTE	Doskonała polewa, 30% czekolady.	3 kg x 1	 
AF24EK	MIRALL CIOCCOLATO BIANCO	Doskonała polewa, 30% czekolady.	3 kg x 1	 
AF25EA	MIRALL CAMEL	Słodki i delikatny smak.	3 kg x 1	 
AF22EA	MIRALL FRAGOLA	Z zawartością 5% puree truskawkowe bez pestek, intensywny kolor.	3 kg x 1	 
AF21EA	MIRALL LIMONE	Doskonała polewa, z 5% soku z cytryny.	3 kg x 1	 
AF20EA	MIRALL NEUTRO	Perfekcyjnie przezroczysta polewa o neutralnym smaku, można aromatyzować i barwić.	3 kg x 1	 
AF26EA	MIRALL PISTACCHIO	6% pistachio, excellent coverage. Doskonała polewa z zawartością 6% pistacji.	3 kg x 1	 

## KONFITURY I PURÉE







AE40NA	ALBICOCCA PURÉE	Puree z moreli do nadziewania i dekoracji, na zimno i do zapiekania.	12,5 kg x 1	   
--------	-----------------	--	----------------	---





## DESERY TRADYCYJNE

# KREMY UHT










### KREMY UHT

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AE40UB	UHT CREAMS 35%	Profesjonalny krem do ciast i gotowania, z zawartością tłuszczu 35%.	1 L x 12	  
AE40UD	UHT CREAMS 38%	Profesjonalny krem do ciast i gotowania, z zawartością tłuszczu 38%	1 L x 12	  

### KREMY UHT























AV23AA	MASTER GOURMET GOLD	Krem na bazie tłuszczów roślinnych ze śmietanką. Do deserów i do gotowania.	1 L x 12	 
--------	---------------------	---	----------	---

### KREMY UHT

AV10RA	MAXIME ZUCCHERATA	Krem z zawartością 26% tłuszczów roślinnych, idealny do deserów typu semifreddo.	1 L x 12	  
AV22XB	VEGETALE + DUAL	Krem na bazie tłuszczów roślinnych, do zastosowania na słodko i wytrawnie. Z białkiem z bobu.	1 L x 12	     





## DESERY TRADYCYJNE

# CZEKOLADA

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AQ49ZE	ARIBA FARACAO FONDENTE CIOCCOLATO MADAGASCAR	Deserowa czekolada pochodząca z Madagaskaru.	5 kg x 2	   
AQ49ZA	ARIBA WATA CAO FONDENTE CIOCCOLATO GHANA	Deserowa czekolada pochodząca z Ghany.	5 kg x 2	   
AQ49UU	ARIBA ARIBA FONDENTE 38/40 DISCHI	Czekolada deserowa w dyskach z 60% kakao i 38/40 tłuszczu.	5 kg x 2	   
AQ49DD			10 kg x 1	
AQ70AB	AYMARA CIOCCOLATO FONDENTE 70 DISCHI	Czekolada deserowa 70%, 37/41 tłuszczu.	10 kg x 1	  
AQ49VZ	AYMARA CIOCCOLATO FONDENTE GOCCIE 1200/ HG	Czekolada w kropelkach z 46% kakao i 38/40 tłuszczu.	5 kg x 2	 
AQ49UV	ARIBA LATTE CIOCCOLATO 34/36 DISCHI	Czekolada mleczna 34/36 tłuszczu.	5 kg x 2	 
AQ49IQ	ARIBA BIANCO CIOCCOLATO 36/38 DISCHI	Czekolada biała w dyskach 36/38 tłuszczu.	5 kg x 2	 



### SUROGAT KROPELKI

AX49GP	CARAVELLA FONDENTE GOCCIE 1000/HG	Półprodukt kakaowy / surogat w kropelkach.	10 kg x 1	   
--------	---	--	-----------	---







# Dekoracje i dodatki personalizowane

Spraw, aby Twoje wyroby były jeszcze smaczniejsze, dzięki naszej różnorodnej propozycji kruszonek i dodatków z oferty Martini Gelato.

- GOTOWE KRUSZONKI
- SOSY

DEKORACJE I DODATKI  
PERSONALIZOWANE

# GOTOWE KRUSZONKI



**Odkryj nasze receptury**

Szczegóły u twojego opiekuna handlowego



READY TO



CRUMBLE

## BEZ GLUTENU

8 produktów na bazie kruszonki, przygotowane z kruchego ciasta z bezglutenowej mąki ryżowej!

Idealny, aby dodać odrobinę oryginalności i chrupkości wszystkim Twoim kreacjom: klasyczne lody, desery semifreddo, delikatne soft-serve czyli „lody włoskie”.

Jesteś gotowy na pyszną chrupiącą kruszonkę?

## ZASTOSOWANIE
































Lody



Monoporcje semifreddo

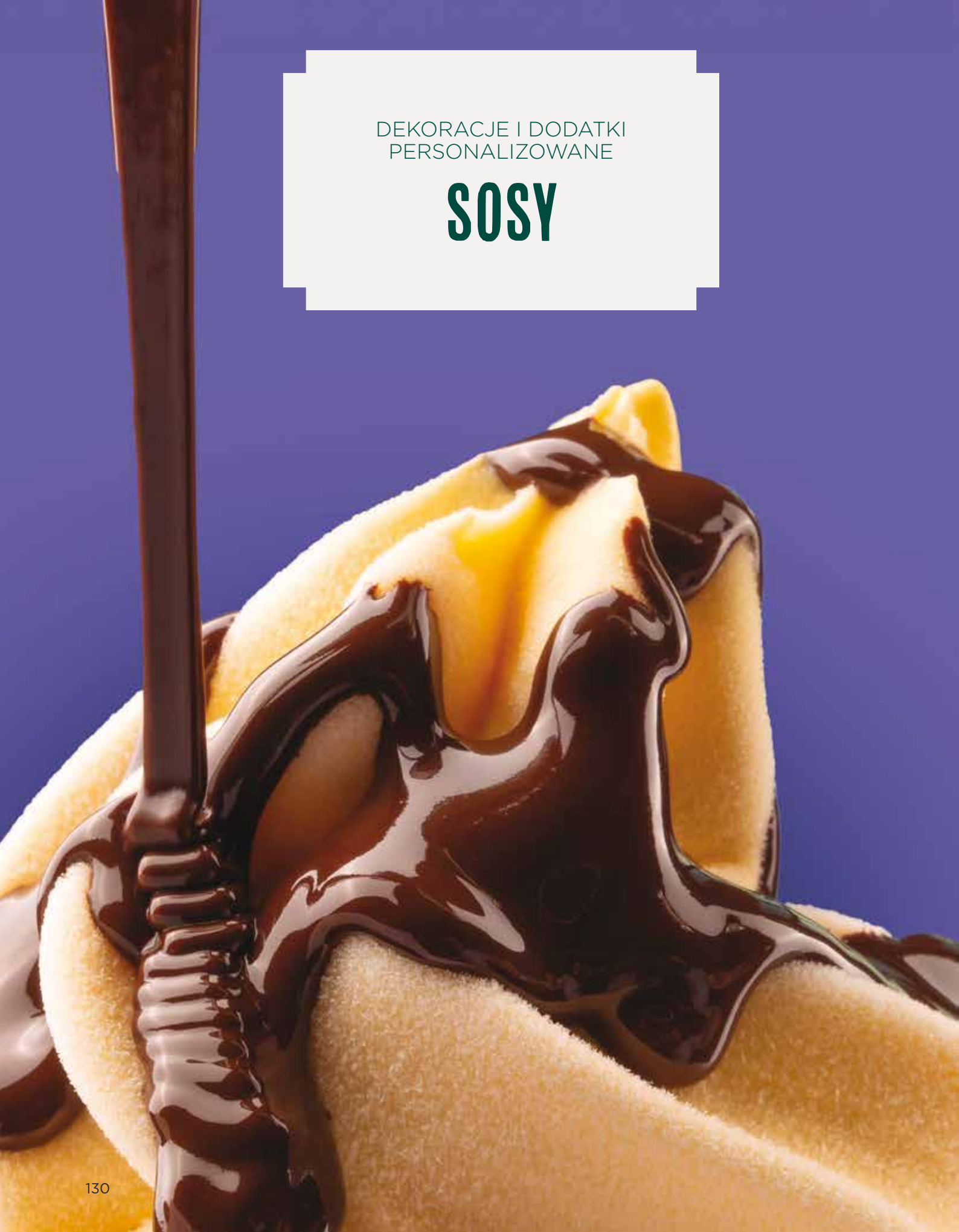


Inne desery

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
<b>NEW</b> AE31AJ	<b>GRANMIX</b> SEMI E FRUTTA CANDITA	Ekskluzywna kruszonka kakaowa z dodatkiem prażonych nasion (sezam, len, gryka, nasiona chia) i kandyzowanej pomarańczy i moreli.	2,5 kg x 2	   
<b>NEW</b> AE31AK	<b>COCCO</b>	Pyszna kruszonka kokosowa, z kokosem w proszku.	2,5 kg x 2	 
AE31AL	<b>GUSTO LIMONE VEG</b>	Kruszonka o smaku cytrynowym z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.	2,5 kg x 2	   
AE31AH	<b>CACAO VEG</b>	Kruszonka o smaku kakaowym z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.	2,5 kg x 2	   
AE31AI	<b>GUSTO FRUTTO ROSSO VEG</b>	Kruszonka o smaku czerwonych owoców z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.	2,5 kg x 2	   
AE31AM	<b>CLASSICO VEG</b>	Kruszonka o smaku tradycyjnego ciasta z lekką nutą wanilii z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.	2,5 kg x 2	   
AE31AF	<b>PISTACCHIO</b>	Kruszonka o smaku pistacjowym z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.	2,5 kg x 2	 
AE31AG	<b>CARAMELO VEG</b>	Kruszonka o smaku karmelowym z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.	2,5 kg x 2	   

DEKORACJE I DODATKI  
PERSONALIZOWANE

# SOSY





KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AE37TE	AMARENA	Sos o smaku wiśniowym. Z 24% zawartością skoncentrowanego puree z wiśni.	1 kg x 4	    
AE37TA	CACAO	Sos o smaku czekoladowym. Z 9% zawartością kakao.	1 kg x 4	    
AE37TC	CARMELLO	Sos o smaku karmelowym.	1 kg x 4	    
AE37TD	FRAGOLA	Sos o smaku truskawkowym. Z 37% zawartością puree z truskawek.	1 kg x 4	    
AE37TB	FRUTTI DI BOSCO	Sos o smaku owoców leśnych. Z 36% zawartością owoców leśnych.	1 kg x 4	    





# Inne składniki








W portfolio Martini Gelato znajdują się również inne przydatne składniki, które wzbogacą Twoje wyroby.

- CAŁE I KRUSZONE  
ORZECHY LASKOWE
- PISTACJE
- MLEKO W PROSZKU
- WIŚNIE W SYROPIE













INNE SKŁADNIKI

# CAŁE I KRUSZONE ORZECHY LASKOWE

## CAŁE ORZECHY LASKOWE








KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AY10LM	<b>NOCCIOLE INTERE 13/15</b>	Prażone, całe orzechy laskowe. Wielkość kalibracji 13/15.	1 kg x 5	     

## KRUSZONE ORZECHY LASKOWE

AY10AI	<b>GRANELLA DI NOCCIOLE 2/4</b>	Prażone, rozdrobnione orzechy laskowe. Wielkość kalibracji 2/4.	1 kg x 5	     
AY10AL	<b>GRANELLA DI NOCCIOLE 4/6</b>	Prażone, rozdrobnione orzechy laskowe. Wielkość kalibracji 4/6.	1 kg x 5	     







INNE SKŁADNIKI

# PISTACJE

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AE37DF	<b>GRANELLA DI PISTACCHIO 2/4</b>	Prażone, rozdrobnione pistacje. Wielkość kalibracji 2/4.	1 kg x 4	     







INNE SKŁADNIKI

# MLEKO W PROSZKU

KOD	PRODUKT	OPIS		CHARAKTERYSTYKA
AE70VB	<b>SCREMATO IN POLVERE GRANULARE LATTE</b>	Granulowane odtłuszczone mleko w proszku bogate w białko, uzupełnienie i zbilansowanie mieszanek do lodów.	1 kg x 12	  
AE70VA	<b>INTERO IN POLVERE LATTE</b>	Granulowane pełne mleko w proszku, odbudowa płynnego mleka.	1 kg x 12	 

INNE SKŁADNIKI

# WIŚNIE W SYROPIE

KOD	PRODUKT	OPIS		HOW TO USE IT	CHARAKTERYSTYKA
AE37DD	<b>AMARENATA 18/20</b>	Owoce kandyzowane w aromatycznym syropie. Z zawartością 60% kandyzowanych wiśni w całości i 40% syropu. Kalibracja owocu 18/20.	5 kg x 1	<b>Wg uznania</b>	    









[martinigelato.it](http://martinigelato.it)



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





Martini Professional jest marką koncernu Unigrà dedykowaną dla sektora rzemieślniczego i HoReCa: jej innowacyjne i najwyższej jakości produkty tworzone są z myślą o potrzebach cukierników, piekarzy, czeladników, producentów lodów i gastronomii. Martini Professional to szeroka gama marek i linii produktów adresowanych do różnych kanałów sprzedaży: Master Martini, Martini Cioccolato, Martini Frozen, Martini Gelato i Martini Food Service.