

The logo features the word "Martini" in a white, elegant script font, positioned above the word "GELATO" in a white, bold, sans-serif font. Both are set against a solid blue square background.

Martini  
GELATO

# DOSKONAŁOŚĆ GELATO

PASJA I SMAKI,  
WSZYSTKO WYPRODUKOWANE WE WŁOSZECH

2024 KATALOG

PL



# DOSKONAŁOŚĆ GELATO

---

PASJA I SMAKI,  
WSZYSTKO WYPRODUKOWANE WE WŁOSZECH



---

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

---

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

Martini Professional jest marką koncernu Unigra dedykowaną dla sektora rzemieślniczego i HoReCa: jej innowacyjne i najwyższej jakości produkty tworzone są z myślą o potrzebach cukierników, piekarzy, czekoladników, 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**

**Martini**  
PROFESSIONAL



**Martini**  
GELATO

---

## **Pasja i 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.

Unigrà zatrudnia 1350 pracowników, **posiada 26 oddziałów handlowych na całym świecie i 5 zakładów produkcyjnych.**





Zeskanuj kod QR



**UNIGRA**

# 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.**



## 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.**



## ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ UTZ

UTZ, organizacja non-profit założona w 2002 roku, opracowała program na rzecz zrównoważonego rozwoju rolnictwa i produkcji kakao oraz innych zasobów. Program ten jest wdrażany w całym łańcuchu dostaw i pomaga rozwijać optymalne techniki uprawy, poprawiać warunki pracy pracowników i ich rodzin, przy jednoczesnym poszanowaniu środowiska i jego ochrony.



## KOSHER ETHIC

Certyfikat Etyki koszerności  
Otrzymany od jednostki certyfikującej **ORTODOX UNION.**



### **BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI BRC - FSSC 22000**

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



### **ETYKA HALAL**

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



### **JAKOŚĆ ISO 9001**

System zarządzania jakością Międzynarodowy standard, po raz pierwszy wprowadzony w 1998 r., stanowi dla nas cenne narzędzie do zarządzania procesami i procedurami biznesowymi w firmie.



### **ŚRODOWISKO ISO 14001**

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



# Index

## 10

### NOWE PRODUKTY

## 18

### VARIEGATO

|                           |    |
|---------------------------|----|
| LE BRUNELLE .....         | 20 |
| VARIEGATO OWOCOWE .....   | 24 |
| VARIEGATO KLASYCZNE ..... | 27 |

## 28

### PASTY SMAKOWE

|                       |    |
|-----------------------|----|
| DIAMANTE.....         | 30 |
| PASTY OWOCOWE .....   | 34 |
| PASTY KLASYCZNE ..... | 37 |

## 40

### BAZY DO LODÓW

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| BAZY PŁYNNY PASTERYZOWANE..... | 42 |
| BAZY W PROSZKU Z DOZOWANIEM    | 44 |

## 56

### AYMARA I PRAWDZIWA CZEKOLADA/KAKAO

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| AYMARA.....                 | 58 |
| PRAWDZIWA CZEKOLADA/KAKAO.. | 62 |

## 64

### BAZY GOTOWE DO UŻYCIA

|                              |    |
|------------------------------|----|
| FRUTTUP! I CENTRIFUGATI..... | 66 |
| AYMARA .....                 | 70 |
| BAZY KLASYCZNE .....         | 73 |



**BEZ  
GLUTENU**



**BEZ  
MLEKA**



**VEGAN**



**BEZ TŁUSZCZÓW  
UWODORNIONYCH**



**BEZ  
EMULGATORÓW**



**UŻYCIE  
NA ZIMNO**



**UŻYCIE  
NA GORĄCO**



**CERTYFIKAT  
HALAL**



**CERTYFIKAT  
KOSHER**

# 74

## POLEWY I STRACIATELLE

# 78

## SORBETY, GRANITA I GORĄCA CZEKOLADA

|                 |    |
|-----------------|----|
| SORBETY.....    | 81 |
| GRANITA .....   | 82 |
| GOLDENCIOC..... | 85 |

# 86

## BAZY SOFT

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| BAZY PŁYNNY PASTERYZOWANE ..... | 88 |
| KOMPLETNE BAZY W PROSZKU .....  | 90 |

# 94

## DESERY

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| DESERY MROŻONE -18°/+4° ..... | 96 |
| DESERY TRADYCYJNE .....       | 98 |

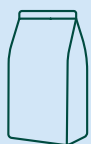
# 102

## DEKORACJE I SKŁADNIKI DEDYKOWANE GELATO

|                        |     |
|------------------------|-----|
| KRUSZONKA CRUMBLE..... | 104 |
| SOSY TOPPINGS .....    | 106 |

# 108

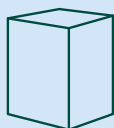
## INNE SKŁADNIKI



WOREK



BUTELKA



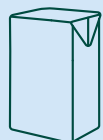
KARTON



BIB



WIADRO



KARTONIK



SŁOIK





**NEW!**

# Nowości 2024


Dowiedz się, co nowego w Martini Gelato w 2024 roku: **w naszej ofercie znajdziesz pyszne i inspirujące smaki, ale także produkty które są zdrowym suplementem diety, wspomagającym nasze zdrowie!**


**Nasza oferta jest zawsze kompletna!**



# Brunella CROK Cocowafello

Delikatny krem o smaku białej czekolady i migdała z dodatkiem kruchego wafelka, wiórków kokosowych i chrupiących prażonych migdałów.

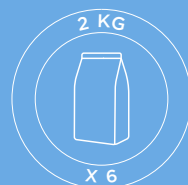
| KOD    | PRODUKT                      | HOW TO USE | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|------------------------------|------------|--|
| AE37PL | BRUNELLA CROK<br>COCOWAFELLO | wg uznania |  |

| KOD    | PRODUKT                  | DOZOWANIE             | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|--------------------------|-----------------------|--|
| AI70DQ | LACTOSE-FREE 500<br>BASE | 500 g<br>na 1 lt wody |  |

# Bez Laktozy Baza 500

Kompletna baza do przygotowania lodów bez laktozy.

Idealna kompozycja do połączenia z pastami owocowymi i smakowymi bez laktozy.





# Bez Laktozy Mleczna czekolada Aymara


Kompletna baza  
do przygotowania  
lodów o smaku mlecznej  
czekolady.

| KOD    | PRODUKT                               | DOZOWANIE                           | CHARAKTERYSTYKA |
|--------|---------------------------------------|-------------------------------------|-----------------|
| AI70DP | LACTOSE-FREE<br>AYMARA<br>CIOCCOLATTE | 1 worek<br>+<br>2,3 lt wrzącej wody |                 |

NEW!

# Bez Laktozy Kompletna baza

Kompletna baza do przygotowania lodów bez laktozy. Idealne w połączeniu z różnymi smakami Stracciatelle bez laktozy, lub variegato.

| KOD    | PRODUKT                    | DOZOWANIE                             | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|----------------------------|---------------------------------------|--|
| AI70DN | LACTOSE-FREE COMPLETE BASE | 1 worek +<br>2,5 l gorącej wody (50°) |  |





NEW!

# Smarty baza naturalna

Baza z naturalnymi aromatami, nie wymaga pasteryzacji.



KOD

PRODUKT

DOZOWANIE


CHARAKTERYSTYKA

AI70DR

SMARTY  
NATURE  
BASE

330 g na 1 kg  
mieszanki



| KOD    | PRODUKT        | DOZOWANIE             | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|----------------|-----------------------|--|
| AI70DO | NEUTRAL SLUSHY | 150 g<br>na 1 lt wody |  |



# Granita Neutralna

Naturalna baza do przygotowania pysznej granity, do aromatyzowania z wybranym syropem.





# 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!





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

### ZASTOSOWANIE



Dekoracja lodów w różku



Variegato lodów



Sos do lodów soft



Przekładanie: warstwa lodów i kremu








Polewa w lodowych deserach



Nadzienienie pralin

### LE BRUNELLE TRADYCYJNE



| KOD    | PRODUKT           | OPIS  |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|-------------------|---|---|---|
| AX43IA | BRUNELLA BIANCA   | Krem o smaku białej czekolady.              | 5 kg x 1  |  |
| AX43MI | BRUNELLA CAMELLO  | Krem karmelowy.                             | 5 kg x 2  |  |
| AX43MC | BRUNELLA FONDENTE | Krem o smaku deserowej czekolady.           | 5 kg x 1  |  |
| AX43IG | BRUNELLA GIANDUIA | Krem z orzechów laskowych o smaku gianduią. | 5 kg x 1  |  |



## LE BRUNELLE TRADYCYJNE

| KOD    | PRODUKT                                | OPIS   |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|--|--|---|---|
| AX43OB | <b>BRUNELLA<br/>GIANDUIA TOP VEGAN</b> | Krem z orzechów laskowych o smaku gianduią z jeszcze większą zawartością orzechów laskowych. | 5 kg x 2  |    |
| AX43MD | <b>BRUNELLA<br/>LATTE CACAO</b>        | Krem o zrównoważonym smaku mleka i kakao.  | 5 kg x 2  |    |
| AX43MN | <b>BRUNELLA<br/>LATTE NOCCIOLA</b>     | Krem o smaku mleka i orzecha laskowego.  | 5 kg x 2  |    |
| AX43IB | <b>BRUNELLA<br/>NOCCIOLA</b>           | Doskonały krem z orzechów.   | 5 kg x 2  |    |
| AX43OA | <b>BRUNELLA<br/>NOCCIOLA TOP</b>       | Krem o wysokiej zawartości orzechów laskowych i kakao.                                       | 5 kg x 2  |  |
| AX43AU | <b>BRUNELLA<br/>NOCCIOCREAM</b>        | Krem o smaku orzechów laskowych i kakao.   | 5 kg x 1  |  |
| AX43ME | <b>BRUNELLA<br/>PISTACCHIO</b>         | Krem pistacjowy.   | 5 kg x 2  |  |

## LE BRUNELLE CROK

| KOD                  | PRODUKT                              | OPIS   |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|----------------------|--------------------------------------|--|---|---|
| <b>NEW</b><br>AE37PL | <b>BRUNELLA CROK<br/>COCOWAFELLO</b> | Delikatny krem o smaku migdałowym i białej czekolady z dodatkiem wafelków, wiórek kokosowych i prażonych migdałów. | 5 kg x 2  |  |

## LE BRUNELLE CROK

| KOD    | PRODUKT                                | OPIS   |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|--|--|---|---|
| AE37PS | <b>BRUNELLA CROK ARACHIDE SALATA</b>   | Krem o smaku orzechowym z solą z dodatkiem posiekanych orzeszków ziemnych z solą morską            | 5 kg x 2  |    |
| AX43MM | <b>BRUNELLA CROK BISCOTTO NERO</b>     | Krem o smaku deserowej czekolady z dodatkiem chrupiących kakaowych ciasteczek.                     | 5 kg x 2  |    |
| AX43NC | <b>BRUNELLA CROK FIOCCHI DI MAIS</b>   | Krem o smaku orzechów laskowych z dodatkiem chrupiących płatków kukurydzianych.                    | 5 kg x 2  |    |
| AX43MY | <b>BRUNELLA CROK CRISPIES</b>          | Brunella o smaku orzechów laskowych i mlecznej czekolady, z dodatkiem chrupiącego dmuchanego ryżu. | 5 kg x 2  |    |
| AX43NA | <b>BRUNELLA CROK BIANCO CRISPIES</b>   | Krem o smaku białej czekolady z dodatkiem chrupiącego dmuchanego ryżu.                             | 5 kg x 2  |  |
| AX43NI | <b>BRUNELLA CROK CONQUISTADOR</b>      | Krem z orzechów laskowych z dodatkiem wafelka i posiekanych orzechów laskowych                     | 3 kg x 2  |  |
| AX43ML | <b>BRUNELLA CROK SPECULOOS</b>         | Krem o smaku karmelowym, wzbogacony kawałkami cynamonowego ciasteczka.                             | 5 kg x 2  |  |
| AX43MP | <b>BRUNELLA CROK FROLLINO CACAO</b>    | Krem o smaku kakao i orzecha laskowego z kawałkami kruchej ciasteczka kakaowego.                   | 5 kg x 2  |  |
| AX43MQ | <b>BRUNELLA CROK FROLLINO VANIGLIA</b> | Krem z orzechów laskowych z chrupiącymi kawałkami kruchej ciasteczka waniliowego.                  | 5 kg x 2  |  |
| AX43MX | <b>BRUNELLA CROK PISTACCHIO</b>        | Krem o smaku pistacjowym z pokruszonymi kawałkami prażonej pistacji.                               | 5 kg x 2  |  |



VARIEGATO  
**VARIEGATO  
OWOCOWE**



**Sposób użycia**

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!



VARIEGATO OWOCOWE

VARIEGATO OWOCOWE

Doskonałe receptury z zawartością nawet do 80% kawałków owoców, pozwalają stworzyć idealną owocową formułę, 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  |    |
| 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  |  |

VARIEGATO OWCOWE








































VARIEGATO OWCOWE

| KOD    | PRODUKT       | OPIS  |  | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|---------------|---|---|--|
| AJ01AM | LAMPONE       | Z zawartością 60% pulpy z malin.<br>Naturalny smak.   | 3 kg x 2  |       |
| AJ01AQ | LIME          | Z zawartością 25% soku z limonki i z 22% kandyzowaną skórką z cytryny.  | 3 kg x 2  |       |
| AJ01AN | MELAGRANA     | Wykonane z 80% owocu granata, z naturalnymi barwnikami.   | 3 kg x 2  |       |
| AJ01AV | MIRTILLO NERO | Z zawartością 50% miąższu i kawałków dzikiej jagody.<br>Z naturalnymi barwnikami.   | 3 kg x 2  |       |
| AJ01AG | GRUSZKA       | Z zawartością 30% kandyzowanej gruszki i 20% puree z gruszki.<br>Z naturalnym przeciwutleniaczem (sok ananasowy) i aromatami. | 3 kg x 2  |     <br>   |
| AJ01AS | PASSION FRUIT | Z zawartością 75% owocu marakui   | 3 kg x 2  |     <br>  |
| AJ01AC | PESCA         | Z zawartością 50% brzoskwiń, w pulpie i w kawałkach.<br>Z naturalnymi aromatami.  | 3 kg x 2  |     <br>  |
| AJ01AU | SUMMER PARTY  | O tropikalnym smaku, z 26% Mango Alphonso i 34% ananasa.  | 3 kg x 2  |     <br>   |
| AJ01AH | ZENZERO       | Z 28% zawartością kandyzowanego imbiru.<br>Z naturalnymi aromatami i barwnikami. wg uznania.                                  | 3 kg x 2  |     <br>  |

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 w wyrobach cukierniczych.                           | 3 kg x 2  |        |
| AE37CM | MARRON GLACÉ                  | Z zawartością 80% kasztanów, kawałki kasztanów i krem.                              | 3,5 kg x 1  |        |
| AJ01AZ | PINE NUT                      | Z całymi orzeszkami piniowymi.  | 2,5 kg x 2  |     |
| AJ01AW | SALTED TOFFEE                 | Mój 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**


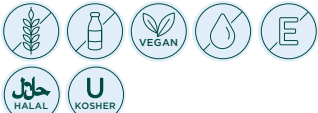


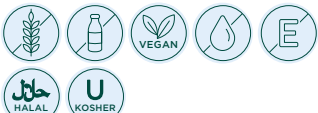
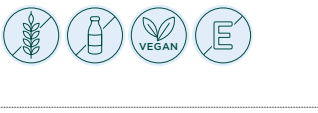


Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!





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


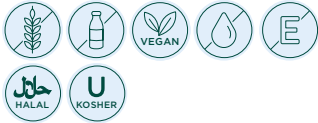




## ORZECH LASKOWY

| KOD    | PRODUKT                      | OPIS   |  | DOZOWANIE   | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|------------------------------|--|---|---|---|
| AY00CE | NOCCIOLA CORTESE             | W 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.   |    |
| 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.   |   |
| AY00CM | NOCCIOLA PIEMONTE PGI LANGHE | Pasta z orzechów laskowych pochodzących z obszaru Langhe                           | 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.   |  |
| AY00CF | NOCCIOLA GREZZO              | Pesto z orzechów laskowych, dla skomponowanie lodów o lekko ziarnistej strukturze. | 3 kg x 2  | Tylko pesto: 100/120 g<br>lub:<br>Pasta z orzechów laskowych 80g + pesto 20/40g |  |






## PISTACJE

| KOD    | PRODUKT                       | OPIS   |  | DOZOWANIE   | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|-------------------------------|--|---|---|---|
| AY50BC | PISTACCHIO PURO               | W 100% pasta pistacjowa.   | 3 kg x 2  | 80/100 g na 1 kg mieszanki.                                       |    |
| AY50BH | PISTACCHIO PURO VERDE         | Pasta pistacjowa o naturalnym zielonym zabarwieniu                   | 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.                                       |   |
| AY50BE | GREZZO PISTACCHIO             | Pesto pistacjowe, dla wykonania 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 | ARACHIDI SALATE | Pasta z orzechów ziemnych z dodatkiem soli. | 3 kg x 2 | 80/100 g na 1 kg mieszanki. |  |
|--------|-----------------|---|----------|-----------------------------|---|

## MIGDAŁ

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






































































PASTY  
SMAKOWE

PASTY SMAKOWE

# PASTY OWOCOWE





**PASTY OWOCOWE**

| KOD    | PRODUKT         | OPIS  |  | DOZOWANIE               | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|-----------------|---|---|-------------------------|--|
| AJ00AM | ANANAS          | Zawartość aż 80% ananasa.   | 3 kg x 2  | 50 g na 1 kg mieszanki. |     <br>                |
| AJ00BC | TORTA DI MELE   | Pasta o tradycyjnym smaku szarlotki z jabłkami, cynamonem,                    | 3 kg x 2  | 70 g na 1 kg mieszanki. |      |
| AJ00AI | BANANA          | Zawartość 75% banana.   | 3 kg x 2  | 50 g na 1 kg mieszanki. |     <br>                |
| AJ00AJ | COCCO           | Bogata w wiórki kokosowe pasta, do tworzenia lodów o ziarnistej konsystencji. | 2,7 kg x 2  | 90 g na 1 kg mieszanki. |     <br>              |
| AJ00AC | FRAGOLA M       | Z zawartością 82% truskawek, idealna do łączenia z mleczną bazą.              | 3 kg x 2  | 50 g na 1 kg mieszanki. |     <br>  |
| AJ00AB | FRAGOLA W       | Z 80% zawartością truskawek, idealna do sorbetów, łączyć z wodą.              | 3 kg x 2  | 50 g na 1 kg mieszanki. |     <br>  |
| AJ00AN | FRUTTI DI BOSCO | Zawiera aż 50% owoców, w wielu różnych odmianach owoców leśnych.              | 3 kg x 2  | 50 g na 1 kg mieszanki. |     <br>  |
| AJ00AU | LAMPONE         | Z 50% zawartością malin.  | 3 kg x 2  | 50 g na 1 kg mieszanki. |     <br>   |
| AJ00AA | MANGO ALPHONSO  | Wykonana z 60% purée z mango Alphonso.  | 3 kg x 2  | 50 g na 1 kg mieszanki. |     <br>  |
| AJ00AF | MELONE          | Z 50% zawartością melona.   | 3 kg x 2  | 50 g na 1 kg mieszanki. |     <br>  |




































PASTY OWOCOWE PASTY OWOCOWE






























































| KOD    | PRODUKT       | OPIS                              |  | SPOSÓB UŻYCIA           | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|---------------|-----------------------------------|---|-------------------------|--|
| AJ00BA | PASSION FRUIT | Z zawartością 60% puree z marakui | 3 kg x 2  | 50 g na 1 kg mieszanki. | <br> |
| AJ00AL | PESCA         | Z 75% zawartością brzoskwiń.      | 3 kg x 2  | 50 g na 1 kg mieszanki. | <br> |

PASTY SMAKOWE









































# PASTY KLASYCZNE

| KOD    | PRODUKT                    | OPIS   | OPAKOWANIE  | DOZOWANIE                          | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|----------------------------|--|---|------------------------------------|---|
| AE37PR | PURA ARACHIDE              | Pasta wykonana w 100% z orzeszków ziemnych.                            | <br>3 kg x 2     | 80/100 g<br>na 1 kg<br>mieszanki.  |      |
| AJ00AP | BISCOTTO                   | Pasta o typowym smaku kruchego biszkopciaka z nutami wanilii.          | <br>3 kg x 2     | 50 g<br>na 1 kg<br>mieszanki.      |        |
| AJ00AG | CAFFÈ                      | Pasta z 40% zawartością kawy rozpuszczalnej i mielonej.                | <br>3 kg x 2   | 30/50 g<br>na 1 kg<br>mieszanki.   |       |
| AJ00AK | CARAMEL                    | Pasta z naturalnym aromatem i 50% zawartością karmelu.                 | <br>3 kg x 2   | 50 g<br>na 1 kg<br>mieszanki.      |       |
| AE37EC | CROCCANTINO ALL GUSTO RHUM | Pasta do przygotowania słynnego smaku croccante.                       | <br>3 kg x 2   | 80/100 g<br>na 1 kg<br>mieszanki.  |     |
| AE37BM | CREMA VANIGLIA             | Pasta o intensywnym waniliowym aromacie i kremowo-żółtym kolorze.      | <br>2,5 kg x 2 | 30/40 g<br>na 1 kg<br>mieszanki.   |      |
| AE37BU | CREMA ANTICA               | Pasta na bazie mleka, żółtka jaj z delikatnym aromatem skórki cytryny. | <br>5 kg x 2   | 100/150 g<br>na 1 kg<br>mieszanki. |      |



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



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







# 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 PŁYNI**
- **BAZY W PROSZKU  
Z DOZOWANIEM**

BAZY DO LODÓW

# PASTERYZOWANE BAZY W PŁYNNIE

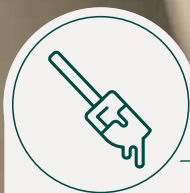
## DLACZEGO WARTO WYBRAĆ PŁYNNĄ BAZĘ?



## PRZECHOWYWANIE



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



## Sposób użycia

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!







**Bazy płynne  
pasteryzowane**













**Bazy w proszku  
z dozowaniem**



















## BIAŁE BAZY

| KOD    | PRODUKT                 | OPIS   | OPAKOWANIE  | DOZOWANIE  | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|-------------------------|--|---|--|--|
| AV34ED | PASTORIZZATA BIANCA G.A | Baza przygotowana na bazie mleka i śmietany, intensywny i naturalny smak.                        | <br>5 l x 1  | 1100 g<br>+<br>100 g śmietany<br>33% m.g<br>+<br>100 g<br>pełnego mleka. | <br><br><br> |
| AV34AA | BIANCO                  | Baza do przygotowania białych lodów „Fior di latte” z delikatną nutą wanilii.                    | <br>1 l x 12 | 3 l<br>na pojemnik   | <br><br><br> |
| AV34DA |                         |  | <br>5 l x 1  |  |  |
| AV34PA | BIANCOPANNA             | Baza do przygotowania pełnowartościowego „Fior di Panna”, wykonana ze świeżego mleka i śmietany. | <br>1 l x 12 | 3 l<br>na pojemnik   | <br><br>  |

## BAZY KLASYCZNE

|        |           |   |   |                    |  |
|--------|-----------|---|---|--------------------|--|
| AV34AC | CA CAO    | Baza do przygotowania czekoladowych lodów.                                | <br>1 l x 12 | 3 l<br>na pojemnik | <br><br><br> |
| AV34AF | VANI GLIA | Baza charakteryzująca się jasnożółtym kolorem i delikatną nutą waniliową. | <br>1 l x 12 | 3 l<br>na pojemnik | <br><br><br> |


## BAZA OWOCOWA

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

BAZY DO LODÓW








# BAZY W PROSZKU Z DOZOWANIEM

## SMARTY

| KOD        | PRODUKT         | OPIS   |  | DOZOWANIE  | CHARAKTERYSTYKA   |
|------------|-----------------|--|---|--|---|
| <b>NEW</b> |                 |  |   |  |   |
| AI70DR     | SMARTY NATURE   | Baza z naturalnym aromatem, do przygotowania lodów, bez potrzeby 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 potrzeby pasteryzacji. | 2,5 kg x 6  | 450 g produktu + 900 g wrząca woda (50°) + 150 g śmietanki |  |
| AI70BN     | SMARTY 500 G.V. | Baza w proszku z tłuszczem roślinnym do przygotowania lodów bez potrzeby pasteryzacji  | 2,5 kg x 6  | 500 g produktu + 1 l wrząca woda (50°)                     |  |










## 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 lt mleka + 230/240 g cukru.  |    |
| AI70AE | BIANCOLATTE 50 S.A.  | Baza bez tłuszczów i aromatów do przygotowywania lodów mlecznych o wyrazistym smaku.  | 2 kg x 6  | 50 g na 1 lt mleka + 230/240 g cukru.  |    |
| AI70XP | BIANCOLATTE 100      | Baza wzbogacona mlekiem, z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi, idealnie zbilansowane składniki pozwalają przygotować jedwabiście kremowe i stabilne lody. Mleczno-śmietankowy smak. | 2 kg x 6  | 100 g na 1 lt mleka + 230/250 g cukru. |  |
| AI70XZ | BIANCOLATTE 100 F.C. | Baza do lodów do zastosowania na ciepło, jak i na zimno, z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi i białkami dla uzyskania stabilnych lodów nawet przez kilka dni. Śmietankowy smak.    | 2 kg x 6  | 100 g na 1 lt mleka + 230/250 g cukru. |  |
| AI70XQ | BIANCOLATTE 100 S.A. | Baza bez aromatów o naturalnym mlecznym smaku. Dzięki bogatej zawartości mleka i jego przetworów, posiada idealną kremową konsystencję i stabilność lodów.                          | 2 kg x 6  | 100 g na 1 lt mleka + 230/250 g cukru. |  |
| AI70AK | BIANCOLATTE 125 S.A. | Idealna baza bez aromatów z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi i białkiem, do użycia na ciepło, idealna do tworzenia „górlodowych”.   | 2 kg x 6  | 125 g na 1 lt mleka + 250 g cukru.     |  |



### MLECZNE

| KOD    | PRODUKT              | OPIS  |  | DOZOWANIE  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|----------------------|---|---|--|---|
| AI70XR | BIANCOLATTE 150      | Baza bogata w mleko i rafinowane tłuszcze roślinne, gwarantująca wyjątkowo kremowe lody, odpowiednie do tworzenia „górn lodowych” w witrynach. Mleczny smak.          | 2 kg x 6  | 150 g na 1 lt mleka + 225 g cukru. + 50 g śmietany   |    |
| AI70AS | BIANCOLATTE 150 S.A. | Zbilansowana baza, bogata w mleko i rafinowane tłuszcze roślinne, bez aromatów dla wydobycia intensywnego smaku.  | 2 kg x 6  | 150 g na 1 lt 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 aromatów i tłuszczów roślinnych.                  | 2 kg x 6  | 160 g na 1 lt mleka + 215 g cukru. + 175 g śmietany  |  |
| AI70XO | BIANCOLATTE 250      | Baza bogata w mleko i śmietanę, 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 lt wody (w celu uzyskania bardziej śmietankowych lodów należy zastąpić 1/3 wody mlekiem) + 250/270 g cukru. |  |
| AI70BK | BIANCOLATTE 500      | Kompletna zbilansowana baza. Dodając wodę otrzymasz 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 of Biancolatte Plus + 670 g wody.  |  |



## NATURALNE

| KOD    | PRODUKT         | OPIS   |  | DOZOWANIE  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|-----------------|--|---|--|---|
| AI70XK | NATURE 100      | Baza wyłącznie z naturalnych składników, bez emulgatorów.  | 2 kg x 6  | 100 g na 1 lt mleka<br>+ 245 g cukru.<br>+ 200 g śmietany<br>+ 25 g odtłuszczonego mleka w proszku |    |
| AI70YF | NATURE 150 S.A. | Baza wyłącznie z naturalnymi składnikami, bez emulgatorów i aromatów.  | 2 kg x 6  | 150 g na 1 lt mleka<br>+ 245 g cukru.<br>+ 215 g śmietany.   |    |
| 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<br>+ 400 g truskawek<br>+ 170 g cukru<br>+ 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  | 1l mleka<br>+ 230/250 g cukru.<br>+ 50 g produktu.   |  |
| AI70CB | BIANCA ZERO     | Kompletna baza ze stewią, bez dodatku cukru, bez tłuszczów, do przygotowania doskonałych lodów.  | 0,85 kg x 10  | 1 worek<br>+ 2,7 kg mleka<br>+ 0,15 kg świeżej śmietany.   |  |
| AI70BD | 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 worek<br>+ 2,3 kg wrzącej wody   |  |







## NATURALNE



| KOD    | PRODUKT  | OPIS   |  | DOZOWANIE   | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|----------|--|---|---|---|
| AI70AH | SUPERVEG | Baza do przygotowania wegańskich lodów. Wykonana z masłem kakaowym, mąką ryżową i białka roślinnego. Doskonałe lody wegańskie. | 2 kg x 6  | 200 g na 1 lt wrzącej wody + 230/250 g cukru + 100g oleju słonecznikowego |  |










## BEZ LAKTOZY

|                      |                            |  |            |                                    |   |
|----------------------|----------------------------|--|------------|------------------------------------|---|
| <b>NEW</b><br>AI70DQ | LACTOSE FREE BASE 500      | Baza do przygotowania lodów bez laktozy. Idealna z pastami smakowymi bez laktozy.                            | 2 kg x 6   | 500 gr na 1 lt wody                |  |
| <b>NEW</b><br>AI70DN | LACTOSE FREE COMPLETE BASE | 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°) |  |

## GOLD





|        |                    |  |          |  |   |
|--------|--------------------|--|----------|--|---|
| AI70YS | BAZA 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 lt mleka + 230/250 g cukru.        |  |
| AI70AU | BAZA 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 bazy |  |

## ŚMIETANKOWE


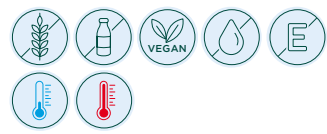




| KOD    | PRODUKT         | OPIS  |  | DOZOWANIE                              | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|-----------------|---|---|--|---|
| AI70AI | ARLECCHINO      | Baza do lodów mleczno- waniliowych, doskonała kremowa konsystencja, z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi.   | 2 kg x 6  | 100 g na 1 lt 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 lt 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 lt mleka + 215/230 g cukru.  |  |
| AI70YT | NUVOLE 100      | 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 lt mleka + 200/230 g cukru. |  |
| AI70XV | SUPERLATTE 100  | Baza do przygotowania doskonałych lodów rzemieślniczych o idealnej konsystencji, o smaku mleczno- śmietankowym. Bez rafinowanych tłuszczów roślinnych.  | 2 kg x 6  | 100 g na 1 lt mleka + 230/250 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 lt mleka + 230/250 g cukru. |  |



## STABILIZATORY







| KOD    | PRODUKT      | OPIS   |  | DOZOWANIE                                   | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|--------------|--|---|---|--|
| 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 lt 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 lt mleka                          |   |
| AI70BP | NEUTRO UNICO | Unikalna mieszanka zapewniająca doskonałą konsystencję lodów, przeznaczona zarówno do bazy mlecznej, owocowej i sorbetów.                          | 0,8 kg x 6  | 4/7 g na kg mieszanki                       |  |

## DODATKI WZBOGACAJĄCE

| KOD    | PRODUKT    | OPIS   |  | DOZOWANIE                                       | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|------------|--|---|---|---|
| A170XB | CREMOSO +  | 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 lt mleka / wody.                   |    |
| A170AB | PIÙ SOFT   | 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 lt mleka / wody.                   |    |
| A170BW | PIÙ STRONG | Wzbogacający suplement i emulgator, pozwala uzyskać efekt „ciepłych lodów” na podniebieniu, poprawia konsystencję i trwałość lodów.  | 1 kg x 6  | 20/60 g na 1 lt mleka                           |  |
| A170AC | PIÙ SU     | 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 lt wody lub mleka - zamiast cukru. |  |
| A170YB | PROTEINA + | Wzbogacająca mieszanka do bazy mlecznej, poprawia konsystencję lodów i spowalnia rekrytalizację cukrów. Stosowana jako substytut odtłuszczonego mleka w proszku i maltodekstryny.      | 1 kg x 6  | 30/50 g na 1 lt 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 Frutta 50 CREM + 50 g LIMONE 50 + 1 lt wody. |    |
| AI70DJ | LIMONE 50 S   | Kompletna baza do lodów w proszku do odtworzenia charakterystycznego smaku cytryny.  | 1 kg x 8  | 1 lt 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 na 1 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 na 1 kg mieszanki  |  |
| AI70BQ | SAPORDIPANNA  | Mieszanka nadająca intensywny smak i aromat świeżej śmietany. Idealna do zastosowania na zimno. Polecana do fiordilatte i białych baz połączonych z variegato. | 1 kg x 8  | 15/30 g na 1 kg mieszanki                                       |  |










## JOGURTOWE

| KOD    | PRODUKT          | OPIS   |  | DOZOWANIE                 | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|------------------|--|---|---------------------------|---|
| AI70BZ | YOGURT 40        | Mieszanka w proszku o intensywnym smaku jogurtu.   | 1 kg x 8  | 40/50 g 1 lt 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 na 1 kg mieszanki    |    |
| AI70DK | YOGURT 40 PLUS   | Sproszkowany jogurt, pozwalający odtworzyć charakterystyczny kwaśny smak świeżego jogurtu.   | 1 kg x 8  | 40 g na 1 kg mieszanki    |  |







## OWOCOWE


| KOD    | PRODUKT         | OPIS  |  | DOZOWANIE   | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|-----------------|---|---|---|---|
| AI70XJ | FRUTTA 50       | Baza lodowa do przygotowania stabilnych i delikatnych w konsystencji sorbetów owocowych z właściwą synergeją.   | 2 kg x 6  | 325 g ciepłej wody<br>+<br>30 g produktu<br>+<br>210 g cukru<br>+<br>35 g pasty truskawkowej<br>+<br>400 g świeżych truskawek.    |    |
| AI70YQ | FRUTTA 50 CREAM | Baza do przygotowywania sorbetów i delikatnych w konsystencji lodów owocowych. Z tłuszczami roślinnymi.   | 2 kg x 6  | 50 g FRUTTA 50 CREAM<br>+<br>300 g cukru<br>+<br>1 lt wody<br>+<br>100 g pasty  |    |
| AI70BG | 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<br>+<br>300 g cukru<br>+<br>100 g pasty<br>+<br>50 g bazy   |  |
| AI70BS | FRUTTA ZERO     | Kompletna baza bez dodatku cukrów do przygotowania lodów owocowych. Zawiera naturalne cukry.  | 1,05 kg x 6   | TRUSKAWKA:<br>1 worek<br>+<br>1000 g wody<br>+<br>2000 g truskawek<br>CYTRYNA: 1 worek<br>+<br>2000 g wody<br>+<br>1000 g cytryny |  |
| AI70CC | GRANCOCCO       | Kompletna baza do przygotowania doskonałych lodów kokosowych. Z zawartością 19% kokosa.   | 1,3 kg x 8 pcs  | 1 worek<br>+<br>3 lt mleka.   |  |
| AI70XN | GRANLIMONE      | Kompletna baza do przygotowania doskonałego sorbetu cytrynowego.  | 1,25 kg x 12  | 1 worek<br>+<br>2.5 l wody.   |  |



## OWOCOWE

| KOD    | PRODUKT       | OPIS  |  | DOZOWANIE   | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|---------------|---|---|---|---|
| AI70AV | 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<br>+<br>1080 g produktu<br>+<br>2000 g truskawek                               |    |
| AI70YC | NATURE FRUTTA | Baza bez emulgatorów, tłuszczów, mleka i jego pochodnych, tylko z naturalnymi składnikami. Idealny do przygotowania sorbetów. | 2 kg x 6  | 330 g of ciepłej wody<br>+<br>400 g truskawek<br>+<br>170 g cukru.<br>+<br>100 g produktu |    |
| AI70AZ | STABILFRUTTA  | Zbilansowana baza do sorbetów z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi, gwarantuje stabilne lody.                                 | 1,1 kg x 12   | 1300 g wody<br>+<br>1100 g produktu<br>+<br>owoce<br>(1650 g truskawe)                    |  |

## AYMARA

|        |                  |  |              |  |   |
|--------|------------------|--|--------------|--|---|
| AI70BI | AYMARA UNIVERSAL | Naturalna, uniwersalna baza do łączenia różnych gatunków czekolady, aby stworzyć dowolny czekoladowy smak! | 1,55 kg x 10 | 2,7 lt wrzącej wody<br>+<br>1,55 g produktu<br>+<br>1 kg Ariba w dyskach |  |
|--------|------------------|--|--------------|--|---|







# Aymara i prawdziwa czekolada /kakao

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

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

AYMARA,  
PRAWDZIWA CZEKOLADA/  
KAKAO

# AYMARA



# Linia Aymara

Tylko czekolada,  
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.

## Zastosowanie:



+



wrząca  
woda

+



Frezer



## Sposób użycia

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!








AYMARA

| KOD           | PRODUKT  | OPIS  |            | DOZOWANIE                       | CHARAKTERYSTYKA |
|---------------|--|---|------------|---------------------------------|-----------------|
| <b>NEW</b>    | <b>LACTOSE FREE</b>  |   |            |                                 |                 |
| <b>AI70DP</b> | <b>AYMARA CIOCCOLATTE</b>                                  | Kompletna baza do przygotowania lodów czekoladowych bez laktozy   | 1,7 kg x 9 | 1 worek + 2,3 l of wrzącej wody |                 |
| <b>AI70DB</b> | <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    |                 |
| <b>AI70DF</b> | <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    |                 |
| <b>AI70CX</b> | <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    |                 |
| <b>AI70AR</b> | <b>AYMARA FONDENTE GREZZO Z „CIOCCOLATO DI MODICA IGP”</b> | Kompletna baza do przygotowania lodów z deserowej czekolady o typowym smaku „Cioccolato di Modica IGP”  | 1,8 kg x 9 | 1 worek + 2,2 l wrzącej wody    |                 |
| <b>AI70DE</b> | <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    |                 |
| <b>AI70CY</b> | <b>AYMARA SANTO DOMINGO LATTE CIOCCOLATO</b>               | Kompletna baza stworzona do produkcji lodów czekoladowych o oryginalnym smaku, w którym intensywny i przyjemnie wytrawny smak dominikańskiego kakao łączy się z delikatną słodyczą mleka. | 1,8 kg x 9 | 1 worek + 2,5 l wrzącej wody    |                 |
| <b>AI70DA</b> | <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    |                 |





## KIT AYMARA

| KOD    | PRODUKT  | OPIS  |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|--|---|--|---|
| AK00GM | <b>KIT AYMARA<br/>FONDENTE<br/>GREZZO<br/>ZESTAW</b> | Zestaw do przygotowania lodów czekoladowych o ziarnistej i surowej konsystencji, typowy dla czekolady Modica. | <b>14 kg x<br/>1</b>   |  |
| AK00GC | <b>KIT AYMARA<br/>FONDENTE<br/>ZESTAW</b>            | Sekret lodów z deserowej czekolady o niepowtarzalnym i niezrównanym smaku.                                    | <b>17 kg x<br/>1</b>   |  |

*Martini*  
CIOCCOLATO

AYMARA,  
PRAWDZIWA CZEKOLADA/KAKAO

# PRAWDZIWA CZEKOLADA/KAKAO

## KAKAO

| KOD    | PRODUKT                               | OPIS   |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|---------------------------------------|--|---|---|
| AR48WR | ARIBA<br>NATURAL CACAO 10/12          | Kakao z 10/12 % zawartością tłuszczu, niealkalizowane, w złoto-brązowym kolorze                    | 1 kg x<br>9   |  |
| AR48WP | ARIBA<br>CACAO SANTO<br>DOMINGO 10/12 | Kakao z zawartością 10/12% tłuszczu o jasnobrązowym kolorze, w 100% pochodzące z Dominikany.       | 1 kg x<br>9   |  |
| AR48WQ | ARIBA<br>CACAO ROSSO 20/22            | Kakao o zawartości tłuszczu 20/22%, uzyskiwane z najlepszych odmian kakao. Kolor czerwono-brązowy. | 1 kg x<br>9   |  |
| AR48WO | ARIBA<br>CACAO BRUNO 22/24            | Kakao o zawartości tłuszczu 22/24%, o ciepłym brązowym kolorze.                                    | 1 kg x<br>9   |  |



## CZEKOLADA

| KOD    | PRODUKT   | OPIS   |              | CHARAKTERYSTYKA |
|--------|---|--|--------------|-----------------|
| AQ49ZE | ARIBA<br>FARACAO FONDENTE<br>CIOCCOLATO<br>MADAGASCAR | Deserowa czekolada<br>pochodząca z Madagaskaru                   | 5 kg x<br>2  |                 |
| AQ49ZA | ARIBA<br>WATACAO FONDENTE<br>CIOCCOLATO GHANA         | Deserowa czekolada<br>pochodząca z Ghany                         | 5 kg x<br>2  |                 |
| AQ49UU | ARIBA<br>FONDENTE 38/40<br>DISCHI                     | Czekolada deserowa<br>w dyskach z 60% kakao<br>i 38/40 tłuszczu. | 5 kg x<br>2  |                 |
| AQ49DD |   |  | 10 kg x<br>1 |                 |
| AQ49VZ | AYMARA<br>CIOCCOLATO<br>FONDENTE GOCCIE<br>1200/HG    | Czekolada w kropelkach z 46%<br>kakao i 38/40 tłuszczu.          | 5 kg x<br>2  |                 |
| AQ49UV | ARIBA<br>LATTE CIOCCOLATO<br>34/36 DISCHI             | Czekolada mleczna<br>34/36 tłuszczu.                             | 5 kg x<br>2  |                 |
| AQ49IQ | ARIBA<br>BIANCO CIOCCOLATO<br>36/38 DISCHI            | Czekolada biała w dyskach<br>36/38 tłuszczu.                     | 5 kg x<br>2  |                 |
| AX49GP | CARAVELLA<br>FONDENTE GOCCIE<br>1000/HG               | Półprodukt kakaowy<br>w kropelkach.                              | 10 kg x<br>1 |                 |
| AQ70AB | AYMARA<br>CIOCCOLATO<br>FONDENTE 70 DISCHI            | Czekolada deserowa 70%,<br>37/41 tłuszczu.                       | 10 kg x<br>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**
- **AYMARA**
- **KLASYCZNE**

PRZYJAZNE  
DLA WEGAN!



BAZY GOTOWE DO UŻYCIA

# FRUTTUP! I CENTRIFUGATI



Z wyjątkiem kokosa



## Sposób użycia

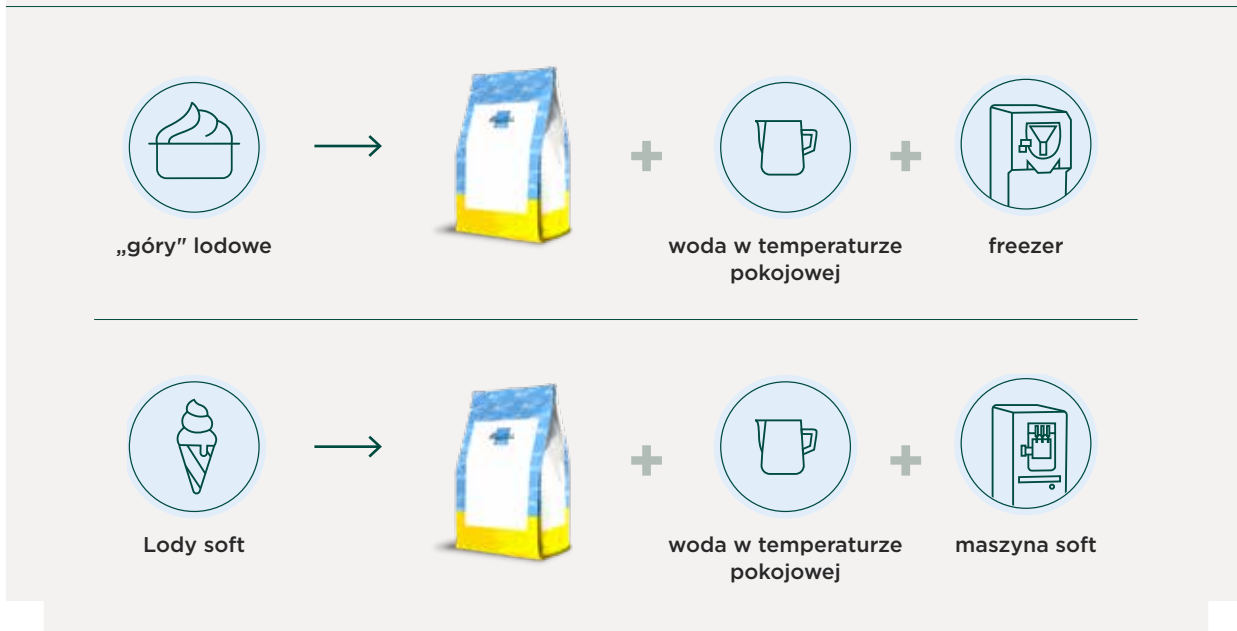
Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!


























Kompleksowa gama niezwykle wszechstronnych, kompletnych baz w proszku. Idealne do przygotowywania rzemieślniczych lodów i pysznych deserów 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










































## FRUTTUP!

| KOD    | PRODUKT                   |  | DOZOWANIE                                       | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|---------------------------|---|---|---|
| A170CJ | FRUTTUP!<br>ANANAS        | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody.                     |        |
| A170CI | FRUTTUP!<br>ANGURIA ARBUZ | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody.                     |        |
| A170CH | FRUTTUP!<br>BANANA BANAN  | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>1,4 l wody.<br>+<br>1,4 l mleka |        |








**FRUTTUP!**

| KOD    | PRODUKT                                   |  | DOZOWANIE                  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|---|---|----------------------------|---|
| AI70CG | FRUTTUP!<br>COCCO<br>KOKOS                | 1,3 kg x<br>8   | 1 worek<br>+<br>3 l mleka  |                      |
| AI70CQ | FRUTTUP!<br>FRAGOLA<br>TRUSKAWKA          | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody |                      |
| AI70CS | FRUTTUP!<br>FRUTTI DI BOSCO<br>OWOCE LASU | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody |                      |
| AI70CU | FRUTTUP!<br>LAMPONE<br>MALINA             | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody |        |
| AI70CP | FRUTTUP!<br>LIME<br>LIMONKA               | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody |        |
| AI70CO | FRUTTUP!<br>LEMON<br>CYTRYNA              | 1,35 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody |        |
| AI70CN | FRUTTUP!<br>MANGO                         | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody |        |
| AI70CM | FRUTTUP!<br>MELA VERDE<br>ZIELONE JABŁKO  | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody |        |
| AI70CL | FRUTTUP!<br>MELONE<br>MELON               | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody |        |



## FRUTTUP!

| KOD    | PRODUKT   |  | DOZOWANIE                  | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|---|---|----------------------------|--|
| AI70CT | FRUTTUP!<br>PESCA<br>BRZOSKWINIA                | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody |   |
| AI70CK | FRUTTUP!<br>PASSION FRUIT<br>MARACUJA           | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody |   |
| AI70CR | FRUTTUP!<br>POMPELMO ROSA<br>RÓŻOWY<br>GREJPFRT | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l wody |   |
| AI70CV | FRUTTUP!<br>UVAFRAGOLA<br>CZERWONE<br>WINOGRONA | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>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<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l<br>ciepłej wody |  |
| AI70CE | ENERGY  | Kompletna baza o charakterystycznym smaku arbuza, bazylii, mango i limonki.                   | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l<br>ciepłej wody |  |
| AI70CF | EXOTIC  | Kompletna baza o charakterystycznym smaku mango, maracui i kurkumy.                           | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l<br>ciepłej wody |  |

BAZY GOTOWE DO UŻYCIA

# AYMARA



## Sposób użycia

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować





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



+







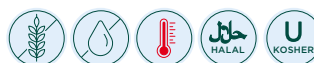

wrząca  
woda

+



Frezer

## AYMARA


















| KOD           | PRODUKT  | OPIS   |  | DOZOWANIE                    | CHARAKTERYSTYKA   |
|---------------|--|--|---|------------------------------|---|
| <b>NEW</b>    |  |  |   |                              |   |
| <b>AI70DP</b> | <b>LACTOSE FREE AYMARA CIOCCOLATTE</b>                     | Kompletna baza do przygotowania lodów czekoladowych bez laktozy  | 1,7 kg x 9  | 1 worek + 2,3 l wrzącej wody |  |
| <b>AI70DB</b> | <b>AYMARA TUTTO EXTRANERO</b>                              | Kompletna baza bez mleka do lodów o intensywnym ciemnym kolorze czekolady i wytrawnym                  | 1,8 kg x 9  | 1 worek + 2,5 l wrzącej wody |  |
| <b>AI70DF</b> | <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 |  |
| <b>AI70CX</b> | <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 |  |
| <b>AI70AR</b> | <b>AYMARA FONDENTE GREZZO Z „CIOCCOLATO DI MODICA IGP”</b> | Kompletna baza do przygotowania lodów z deserowej czekolady o typowym smaku „Cioccolato di Modica IGP” | 1,8 kg x 9  | 1 worek + 2,2 l wrzącej wody |  |
















## AYMARA

| KOD    | PRODUKT                                      | OPIS  |  | DOZOWANIE                    | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|--|---|---|------------------------------|---|
| 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 stworzona do produkcji lodów czekoladowych o oryginalnym smaku, w którym intensywny i przyjemnie wytrawny smak dominikańskiego kakao łączy się z delikatną słodyczą mleka. | 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 |        |










## KIT AYMARA

| KOD    | PRODUKT                                  | OPIS  |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|--|---|--|---|
| AK00GM | <b>KIT AYMARA FONDENTE GREZZO ZESTAW</b> | Zestaw do przygotowania lodów czekoladowych o ziarnistej i surowej konsystencji, typowy dla czekolady Modica. | 14 kg x 1  |      |
| AK00GC | <b>KIT AYMARA FONDENTE ZESTAW</b>        | Sekret lodów z deserowej czekolady o niepowtarzalnym i niezrównanym smaku.                                    | 17 kg x 1  |      |


BAZY GOTOWE DO UŻYCIA

# KLASYCZNE



| KOD    | PRODUKT                       | OPIS  |  | DOZOWANIE                                   | TECHNICAL CHARACTERISTICS   |
|--------|-------------------------------|---|---|---|---|
| AI70DH | BLANCO                        | Kompletna baza o smaku białej czekolady   | 1,6 kg x 9 pcs  | 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 sigle-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 serka 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 z „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 pcs | 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



Straciatella

















Polewy do  
rożkówPolewy do lodów  
na patyku

| KOD    | PRODUKT  | OPIS  |                 | TECHNICAL CHARACTERISTICS   |
|--------|--|---|--|---|
| AE37PO | <b>STRACCIATELLA FONDENTE "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"</b> | Straciatella wykonana z deserowej czekolady Modica IGP o typowym chrupiącym efekcie.  | <br>1,4 kg x 4 |   |
| AX43AG | <b>STRACCIATELLA SUPERIOR FONDENTE</b>                   | Polewa Straciatella deserowa, 64% czekolady.  | 5 kg x 1   |  |
| AX43BP | <b>STRACCIATELLA SUPERIOR FONDENTE PIU'</b>              | Polewa Straciatella deserowa.   | 5 kg x 1   |  |
| AX43AF | <b>STRACCIATELLA FONDENTE</b>                            | Polewa Straciatella deserowa z 15% zawartością kakao.                                 | 5 kg x 1   |  |
| AX43BO | <b>STRACCIATELLA AL LATTE</b>                            | Polewa Straciatella o smaku mlecznej czekolady.                                       | 5 kg x 1   |  |
| AX43BW | <b>STRACCIATELLA SUPERIOR BIANCA</b>                     | Polewa Straciatella 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  |  | TECHNICAL CHARACTERISTICS   |
|--------|--|---|---|---|
| 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>    | 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  |     |





# 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
- FRUTTUP!
- CENTRYFUGATY
- AYMARA
- GOLDEN CIOC





SORBETY, GRANITA  
I GORAÇA CZEKOLADA

## SORBETY

## SORB'OLÈ

| KOD    | PRODUKT         | OPIS  |  | TECHNICAL CHARACTERISTICS   |
|--------|-----------------|---|--|---|
| AV30KC | SORB'OLÈ COFFEE | Produkt gotowy do użycia, w kartonie UHT do wykonania pysznego sorbetu kawowego.    | 1 l x<br>12  |     |
| AV30KD | SORB'OLÈ LEMON  | Produkt gotowy do użycia, w kartonie UHT do wykonania pysznego sorbetu cytrynowego. | 1 l x<br>12  |     |



## KREM KAWOWY

|        |              |  |   |   |
|--------|--------------|--|---|---|
| AI70CA | COFFEE CREAM | Kompletna baza do przygotowania kawowego kremu | <br>1,1 Kg x<br>12 |  |
|--------|--------------|--|---|---|








SORBETY, GRANITA  
I GORAÇA CZEKOLADA

# GRANITA

## NEUTRALNE






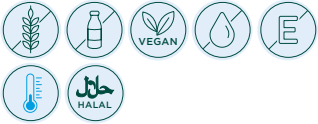
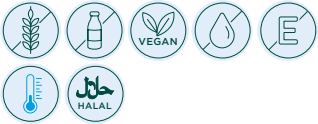
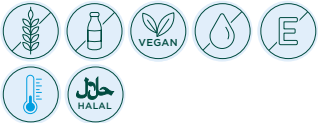
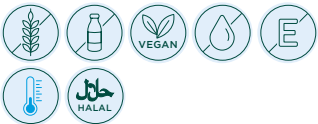

| KOD           | PRODUKT                |  | DOZOWANIE           | CHARAKTERYSTYKA   |
|---------------|------------------------|---|---------------------|---|
| <b>NEW</b>    |                        |   |                     |   |
| <b>A170DO</b> | <b>NEUTRAL GRANITA</b> | 2,5 kg<br>x 6 pcs   | 150 gr na 1 lt wody |  |

## FRUTTUP!

|               |  |                    |                             |   |
|---------------|--|--------------------|-----------------------------|---|
| <b>A170CJ</b> | <b>FRUTTUP!<br/>ANANAS</b>                         | 1,25 kg<br>x 8     | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody  |   |
| <b>A170CI</b> | <b>FRUTTUP!<br/>ANGURIA<br/>ARBUZ</b>              | 1,25 kg<br>x 8     | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody  |  |
| <b>A170CH</b> | <b>FRUTTUP!<br/>BANANA<br/>BANAN</b>               | 1,25 kg<br>x 8     | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody  |  |
| <b>A170CG</b> | <b>FRUTTUP!<br/>COCCO<br/>KOKOS</b>                | 1,3 kg<br>x 8      | 1 worek<br>+<br>3,8 l mleka |  |
| <b>A170CQ</b> | <b>FRUTTUP!<br/>FRAGOLA<br/>TRUSKAWKA</b>          | 1,25 kg<br>x 8     | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody  |  |
| <b>A170CS</b> | <b>FRUTTUP!<br/>FRUTTI DI BOSCO<br/>OWOCE LASU</b> | 1,25 kg<br>x 8 pcs | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody  |  |
| <b>A170CU</b> | <b>FRUTTUP!<br/>LAMPONE<br/>MALINA</b>             | 1,25 kg<br>x 8 pcs | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody  |  |


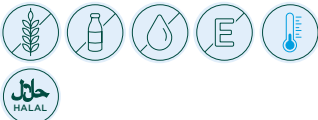


## FRUTTUP!


| KOD    | PRODUKT   |  | DOZOWANIE                  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|---|---|----------------------------|---|
| AI70CP | FRUTTUP!<br>LIME<br>LIMONKA                         | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody |    |
| AI70CO | FRUTTUP!<br>LEMON<br>CYTRYNA                        | 1,35 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody |    |
| AI70CN | FRUTTUP!<br>MANGO                                   | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody |    |
| AI70CM | FRUTTUP!<br>MELA VERDE<br>ZIELONE JABŁKO            | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody |   |
| AI70CL | FRUTTUP!<br>MELONE<br>MELON                         | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody |  |
| AI70CT | FRUTTUP!<br>PESCA<br>BRZOSKWINIA                    | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody |  |
| AI70CK | FRUTTUP!<br>PASSION FRUIT<br>MARACUJA               | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody |  |
| AI70CR | FRUTTUP!<br>POMPELMO<br>ROSA<br>RÓŻOWY<br>GREJPFROT | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody |  |
| AI70CV | FRUTTUP!<br>UVAFRAGOLA<br>CZERWONE<br>WINOGRONA     | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,8 l wody |  |





## CENTRYFUGATY

| 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 +<br>3,8 l ciepłej wody |  |
| AI70CE | ENERGY  | Kompletna baza o charakterystycznym smaku arbuza, bazylii, mango i limonki.                   | 1,25 kg x 8   | 1 worek +<br>3,8 l ciepłej wody |  |
| AI70CF | EXOTIC  | Kompletna baza o charakterystycznym smaku mango, ananasa, maracui i kurkumy.                  | 1,25 kg x 8   | 1 worek +<br>3,8 l ciepłej wody |  |

## AYMARA

|        |                              |   |            |   |   |
|--------|------------------------------|---|------------|---|---|
| AI70DB | AYMARA<br>TUTTO<br>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 (1,8 Kg)<br>+<br>2 l wrzącej wody<br><i>dobrze wymieszać</i><br>+<br>1,5 l wody<br><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. | 11 x<br>12   |  |

**PROPOZYCJA PRZYGOTOWANIA**

+

dysza parowa  
expressu do kawymikrofala lub  
czekoladziarka**PYSZNY DODATEK I DEKORACJA?**Krem 35%  
**AE40UB**Krem 38%  
**AE40UD**





## Sposób użycia

Zeskanuj KOD QR i dowiedz się, jak zastosować!



**Pasteryzowane  
bazy płynne**



**Kompletne bazy  
w proszku**

# Bazy soft



Nie tylko rzemieślnicze wytwarzanie lodów:

Produkty Martini Gelato można wykorzystać również do przygotowania pysznych, lodów typu soft.

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



BAZY SOFT

# BAZY PŁYNNNE PASTERYZOWANE

## DLACZEGO WARTO WYBRAĆ PŁYNNĄ BAZĘ?


















## PRZECHOWYWANIE








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

## KLASYCZNE

| KOD    | PRODUKT     | OPIS  | OPAKOWANIE   | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|-------------|---|--|---|
| AV34AA | BIANCO      | Baza do przygotowania białych lodów „Fior di latte” z delikatną nutą wanilii.                       | <br><b>1 l x 12<br/>3 lt na<br/>pojemnik</b>   |             |
| AV34DA |             |   | <br><b>5 l x 1<br/>3 lt na<br/>pojemnik</b>    |   |
| AV34PA | BIANCOPANNA | Baza do przygotowania pełnowartościowego „Fior di Panna”, wykonana ze świeżego mleka i śmietany.    | <br><b>1 l x 12<br/>3 lt na<br/>pojemnik</b>   |             |
| AV30NI | SOFT&SHAKE  | Biała baza o mlecznym smaku. Idealna do pysznych shaków z dowolnym dodatkiem lub do lodów typu soft | <br><b>5 l x 1</b>                           |     |
| AV34AC | CACAO       | Baza do przygotowania czekoladowych lodów.  | <br><b>1 l x 12<br/>3 lt na<br/>pojemnik</b> |     |
| AV34AF | VANIGLIA    | Baza charakteryzująca się jasnożółtym kolorem i delikatną nutą waniliową.                           | <br><b>1 l x 12<br/>3 lt na<br/>pojemnik</b> |     |

## YOGURT

|        |             |   |  |   |
|--------|-------------|---|--|---|
| AV34DT | SOFT JOGURT | Dodaj wodę aby stworzyć pyszne jogurtowe lody typu soft | <br><b>5 l x 1</b> |     |
|--------|-------------|---|--|---|

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   |
|--------|---------------------------|---|---|-----------------------------------|---|
| AI70AG | CARAMELLO AL BURRO SALATO | Kompletna baza, bez tłuszczów roślinnych, do tworzenia lodów o smaku słonego karmelu. | 1,25 kg x 12  | 1 worek + 3,7/4 l gorącego mleka  |    |
| AI70SC | CIOCCOLATE                | Dodaj odrobinę wodę aby uzyskać pyszne czekoladowe lody soft.                         | 2 kg x 6  | 1 worek + 4 l wody                |    |
| AE70XW | TUTTO BLU                 | Kompletna baza o smaku śmietanki w charakterystycznym niebieskim kolorze.             | 1,15 kg x 10  | 1 worek + 3,7/4 l gorącego mleka. |    |
| AI70SD | VANIGLIA                  | Dodaj odrobinę wodę aby uzyskać pyszne waniliowe lody soft o naturalnym aromacie.     | 2 kg x 6  | 1 worek + 4 l wody                |    |
| AI70SE | BIANCO VANIGLIA           | Dodaj odrobinę wodę aby uzyskać pyszne białe, waniliowe lody soft.                    | 1,5 kg x 6  | 1 worek + 3,5 l wody              |  |

### FRUTTUP!





| KOD    | PRODUKT                |  | DOZOWANIE                | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|------------------------|---|--------------------------|---|
| AI70CJ | FRUTTUP! ANANAS        | 1,25 kg x 8   | 1 worek + 3,3/3,5 l wody |  |
| AI70CI | FRUTTUP! ANGURIA ARBUZ | 1,25 kg x 8   | 1 worek + 3,3/3,5 l wody |  |
| AI70CH | FRUTTUP! BANANA BANAN  | 1,25 kg x 8   | 1 worek + 3,3/3,5 l wody |  |




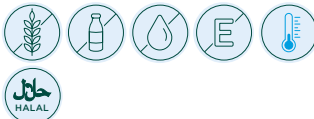
## FRUTTUP!

| KOD    | PRODUKT                                   |  | DOZOWANIE                      | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|---|---|--------------------------------|---|
| AI70CG | FRUTTUP!<br>COCCO<br>KOKOS                | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,5/3,7 l wody |    |
| AI70CQ | FRUTTUP!<br>FRAGOLA<br>TRUSKAWKA          | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody |    |
| AI70CS | FRUTTUP!<br>FRUTTI DI BOSCO<br>OWOCE LASU | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody |    |
| AI70CU | FRUTTUP!<br>LAMPONE<br>MALINA             | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody |   |
| AI70CP | FRUTTUP!<br>LIME<br>LIMONKA               | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody |  |
| AI70CO | FRUTTUP!<br>LEMON<br>CYTRYNA              | 1,35 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody |  |
| AI70CN | FRUTTUP!<br>MANGO                         | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody |  |
| AI70CM | FRUTTUP!<br>MELA VERDE<br>ZIELONE JABŁKO  | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody |  |
| AI70CL | FRUTTUP!<br>MELONE<br>MELON               | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody |  |
| AI70CT | FRUTTUP!<br>PESCA<br>BRZOSKWINIA          | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody |  |

## FRUTTUP!

| KOD    | PRODUKT  |  | DOZOWANIE                      | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|--|---|--------------------------------|---|
| AI70CK | FRUTTUP!<br>PASSION FRUIT<br>MARACUJA            | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody |  |
| AI70CR | FRUTTUP!<br>POMPELMO ROSA<br>RÓŻOWY<br>GREJPFRUT | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody |  |
| AI70CV | FRUTTUP!<br>UVAFRAGOLA<br>CZERWONE<br>WINOGRONA  | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>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<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>3,3/3,5 l wody        |  |
| AI70CE | ENERGY  | Kompletna baza o charakterystycznym smaku arbuza, bazylii, mango i limonki.                    | 1,25 kg<br>x 8  | 1 worek<br>+<br>2,8 l<br>cieplej wody |  |
| AI70CF | EXOTIC  | Kompletna baza o charakterystycznym smaku mango, ananasa, maracui i kurkumy.                   | 1,25 kg<br>x 8 pcs  | 1 worek<br>+<br>2,8 l<br>cieplej wody |  |

## YOGURT

|        |        |  |                 |                          |   |
|--------|--------|--|-----------------|--------------------------|---|
| AI70SA | YOGURT | Dodaj wodę aby uzyskać pyszne jogurtowe lody soft. | 1,25 kg<br>x 12 | 1 worek<br>+<br>4 l wody |  |
|--------|--------|--|-----------------|--------------------------|---|





# Desery

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

- **MROŻONE  $-18^{\circ}/+4^{\circ}$   
BAZY W PROSZKU  
PASTY SMAKOWE  
DO DESERÓW SEMIFREDDO**
- **TRADYCYJNE  
KREMY ROŚLINNE  
KONFITURY I PUREE  
KREMY DO SMAROWANIA  
POLEWY LUSTRZANE MIRALL  
MARTINI CIOCCOLATO**









DESERY

# MROŻONE




























## -18°/+4°

### BAZY W PROSZKU

| KOD    | PRODUKT       | OPIS   |  | DOZOWANIE   | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|---------------|--|---|---|---|
| AI70BV | EASY TIRAMISÙ | Kompletna baza w proszku do przygotowania deseru tiramisù w szybki i prosty sposób!                          | 1 kg x 8  | 200 g mleka + 200 g Easy Tiramisù + 1000 g śmietanki        |    |
| AI70BT | PANNATEX      | Doskonale zbilansowana mieszanka, aby uzyskać delikatność w recepturach na krem, mus i semifreddo.           | 1 kg x 8  | Bitą śmietaną: 45-50 g na 1 kg śmietany 35%                 |  |
| AI70BE | PURO DESSERT  | Mieszanka w proszku z czystą etykietą do deserów i semifreddo.   | 2 kg x 6  | 200 g mleka + 200 g Puro Dessert + 1000 g świeżej śmietanki |  |
| AI70XL | TUTTO MOUSSE  | Mieszanka do przygotowania „ciepłych lodów” lub musu.  | 2 kg x 6  | 350 g produktu + 350 g of bazy lodowej + 300 g mleka        |  |
| AI70XM | SEMIFREDDO    | Zbilansowana mieszanka do tworzenia semifreddo i deserów, które można przechowywać w ujemnych temperaturach. | 2 kg x 6  | 700 g zimnego mleka + 300g śmietany + 500 g produktu        |  |








## PASTY SMAKOWE DO DESERÓW SEMIREDDO

| KOD    | PRODUKT                | OPIS                         |  | DOZOWANIE                | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|------------------------|------------------------------|---|--------------------------|--|
| AJ12AC | <b>PASTA ARANCIA</b>   | Pasta o smaku pomarańczowym. | 1,5 kg x 4  | 30/40g na 1 kg mieszanki |        |
| AJ12AB | <b>PASTA FRAGOLA</b>   | Pasta o smaku truskawkowym.  | 1,5 kg x 4  | 40g na 1 kg mieszanki    |                 |
| AJ12AA | <b>PASTA LIMONE</b>    | Pasta o smaku cytrynowym.    | 1,5 kg x 4  | 30/40g na 1 kg mieszanki |        |
| AJ12AD | <b>PASTA MANDARINO</b> | Pasta o smaku mandarynki.    | 1,5 kg x 4  | 40g na 1 kg mieszanki    |        |





# DESERY

## TRADYCYJNE
















### KREMY ROŚLINNE

| KOD    | PRODUKT                   | OPIS  |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|---------------------------|---|---|---|
| AV10RI | CREMA VEGETALE ZUCCHERATA | Słodzony krem roślinny, bez uwodornionych tłuszczów. Idealny do ubijania. | 1 l x 12  |   |
| AV23AA | MASTER GOURMET GOLD       | Krem bez cukru z dodatkiem śmietany.                                      | 1 l x 12  |   |

### KONFITURY I PURÉE

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
















### KREMY DO SMAROWANIA

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



# MASTER Martini

## POLEWY LUSTRZANE MIRALL

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



# Martini

## CIOCCOLATO






### MARTINI CIOCCOLATO

| KOD    | PRODUKT  | OPIS   |  | TECHNICAL CHARACTERISTICS   |
|--------|--|--|---|---|
| AQ49ZE | ARIBA FARACAO<br>FONDENTE CIOCCOLATO<br>MADAGASCAR | Deserowa czekolada<br>pochodząca z Madagaskaru                   | 5 kg x<br>2   |     |
| AQ49ZA | ARIBA WATA CAO<br>FONDENTE CIOCCOLATO<br>GHANA     | Deserowa czekolada<br>pochodząca z Ghany                         | 5 kg x<br>2   |     |
| AQ49UU | ARIBA FONDENTE 38/40<br>DISCHI                     | Czekolada deserowa<br>w dyskach z 60% kakao<br>i 38/40 tłuszczu. | 5 kg x<br>2   |     |
| AQ49DD |  |  | 10 kg x<br>1  |   |
| AQ49VZ | AYMARA CIOCCOLATO<br>FONDENTE GOCCIE<br>1200/HG    | Czekolada w kropelkach<br>z 46% kakao i 38/40 tłuszczu.          | 5 kg x<br>2   |     |
| AQ49UV | ARIBA LATTE<br>CIOCCOLATO 34/36<br>DISCHI          | Czekolada mleczna<br>34/36 tłuszczu.                             | 5 kg x<br>2   |     |
| AQ49IQ | ARIBA BIANCO<br>CIOCCOLATO 36/38<br>DISCHI         | Czekolada biała w dyskach<br>36/38 tłuszczu.                     | 5 kg x<br>2   |     |
| AX49GP | CARAVELLA FONDENTE<br>GOCCIE 1000/HG               | Półprodukt kakaowy<br>w kropelkach.                              | 10 kg x<br>1  |    |
| AQ70AB | AYMARA CIOCCOLATO<br>FONDENTE 70 DISCHI            | Czekolada deserowa 70%, 37/41<br>tłuszczu.                       | 10 kg x<br>1  |    |





## SUROGATY CZEKOLADOWE

| KOD    | PRODUKT                              | OPIS  |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|--------------------------------------|---|---|---|
| AX70BA | <b>SURROGATO<br/>BIANCO DISCHI</b>   | Surogat biała czekolada w dyskach. Do zastosowania jako polewa i glasaż.    | 10 kg x<br>1  |   |
| AX70AA | <b>SURROGATO<br/>FONDENTE DISCHI</b> | Surogat deserowa czekolada w dyskach. Do zastosowania jako polewa i glasaż. | 10 kg x<br>1  |   |





# Dekoracje i składniki dedykowane Gelato

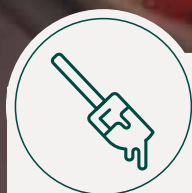
Spraw, aby Twoje wyroby były jeszcze smaczniejsze, dzięki naszej różnorodnej propozycji kruszonek i dodatków z oferty Martini Gelato.

- GOTOWE KRUSZONKI
- SOSY



DEKORACJE I SKŁADNIKI  
DEDYKOWANE

# GOTOWE KRUSZONKI



**Poznaj nasze receptury**

Zeskanuj kod QR i sprawdź nasze receptury!





7 produktów na bazie kruszonki, przygotowane z kruchego ciasta z bezglutenowej mąki ryżowej! Idealny, aby dodać odrobinę oryginalności i chrupkości wszystkim Twoim recepturom: klasyczne lody, desery semifreddo, lody typu „soft” czy jesteś gotowy na pyszną chrupiącą kruszonkę?

## ZASTOSOWANIE


















Lody



semifreddo



inne desery


| KOD    | PRODUKT                     | OPIS  |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|-----------------------------|---|---|---|
| AE31AA | <b>CRUMBLE LIMONE</b>       | Kruszonka o smaku cytrynowym z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.                               | 2,5 kg x 2  |   |
| AE31AB | <b>CRUMBLE CACAO</b>        | Kruszonka o smaku kakaowym z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.                                 | 2,5 kg x 2  |   |
| AE31AC | <b>CRUMBLE FRUTTO ROSSO</b> | Kruszonka o smaku czerwonych jagód z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.                         | 2,5 kg x 2  |   |
| AE31AD | <b>CRUMBLE NOCCIOLA</b>     | Kruszonka o smaku orzechów laskowych z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.                       | 2,5 kg x 2  |   |
| AE31AE | <b>CRUMBLE CLASSICO</b>     | Kruszonka o smaku tradycyjnego ciasta z lekką nutą wanilii z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej. | 2,5 kg x 2  |   |
| AE31AF | <b>CRUMBLE PISTACCHIO</b>   | Kruszonka o smaku pistacjowym z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.                              | 2,5 kg x 2  |   |
| AE31AG | <b>CRUMBLE CARAMELO</b>     | Kruszonka o smaku karmelowym z ciasta kruchego na bazie mąki ryżowej.                               | 2,5 kg x 2  |   |

DEKORACJE I SKŁADNIKI  
DEDYKOWANE

# SOSY





| KOD    | PRODUKT                 | OPIS  |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|-------------------------|---|--|---|
| AE37TE | TOPPING AMARENA         | Sos o smaku wiśniowym.<br>Z 24% zawartością skoncentrowanego puree z wiśń | 1 kg x<br>4  |                |
| AE37TA | TOPPING CACAO           | Sos o smaku czekoladowym.<br>Z 9% zawartością kakao                       | 1 kg x<br>4  |                |
| AE37TC | TOPPING CARMELLO        | Sos o smaku karmelowym.   | 1 kg x<br>4  |                |
| AE37TD | TOPPING FRAGOLA         | Sos o smaku truskawkowym.<br>Z 37% zawartością puree z truskawek.         | 1 kg x<br>4  |                |
| AE37TB | TOPPING FRUTTI DI BOSCO | Sos o smaku owoców leśnych.<br>Z 36% zawartością owoców leśnych.          | 1 kg x<br>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<br/>13/15</b> | Prażone, całe orzechy laskowe.<br>Wielkość kalibracji 13/15. | 1 kg x<br>5   |  |

## KRUSZONE ORZECHY LASKOWE

| KOD    | PRODUKT                             | OPIS  |  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|-------------------------------------|---|---|---|
| AY10AI | <b>GRANELLA DI NOCCIOLE<br/>2/4</b> | Prażone, rozdrobnione<br>orzechy laskowe.<br>Wielkość kalibracji 2/4. | 1 kg x<br>5   |  |
| AY10AL | <b>GRANELLA DI NOCCIOLE<br/>4/6</b> | Prażone, rozdrobnione<br>orzechy laskowe.<br>Wielkość kalibracji 4/6. | 1 kg x<br>5   |  |

INNE SKŁADNIKI







# PISTACJE

| KOD    | PRODUKT                       | OPIS  |  | CHARAKTERYSTYKA  |
|--------|-------------------------------|---|---|--|
| AE37DC | GRANELLA<br>DI PISTACCHIO 2/4 | Prażone, rozdrobnione pistacje.<br>Wielkość kalibracji 2/4. | 1 kg x<br>4 pcs   |     <br> |









## INNE SKŁADNIKI

# MLEKO W PROSZKU

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

## INNE SKŁADNIKI

# WIŚNIE W SYROPIE

| KOD    | PRODUKT            | OPIS  |  | DOZOWANIE  | CHARAKTERYSTYKA   |
|--------|--------------------|---|---|------------|---|
| AE37DD | AMARENATA<br>18/20 | Owoce kandyzowane w aromatycznym syropie. Z zawartością 60% kandyzowanych wiśni w całości i 40% syropu. Kalibracja owocu 18/20. | 5 kg x<br>1   | Wg uznania |      |









[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 Unigra dedykowaną dla sektora rzemieślniczego i HoReCa:**

jej innowacyjne i najwyższej jakości produkty tworzone są z myślą o potrzebach cukierników, piekarzy, czekoladników, 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.**