Unigrà e Martini Professional: le novità per il fuori casa

20250127144240dsc00049-97cc8a0c

E' stato **Martini Professional**, brand di riferimento per i professionisti dell'artigianato alimentare, il cuore della presenza di Unigrà all'edizione appena conclusa di Sigep. Forte di una proposta ampliata con una serie di prodotti pensati per coniugare qualità, innovazione e sostenibilità, il marchio ha presentato tra la novità i **nuovi semilavorati di Martini Gelato**, che puntano su referenze vegetali, salutari e adatte a un mercato sempre più inclusivo.

«*Siamo orgogliosi di lanciare OraSì Gelato, un brand già riconosciuto dai consumatori per la sua linea di bevande vegetali* - ha dichiarato **Giorgia Benassi**, Marketing Manager Gelato di Unigrà - *Grazie a queste quattro nuove basi liquide plant-based, i nostri clienti potranno offrire un gelato vegetale dal gusto sempre perfetto, riducendo i margini di errore e ottimizzando i costi di produzione*».

Oltre alla linea OraSì Barista, pensata per offrire performance eccellenti nella **preparazione di cappuccini e altre specialità a base di caffè**, non sono mancate le new-entry sul fronte del cioccolato. **Martini Cioccolato** ha infatti presentato alcune novità come le 37 nuove referenze di decorazioni, mentre Master Martini ha introdotto nuove varianti alle sue creme spalmabili.

«*Il mercato del fuori casa è in continua evoluzione e i professionisti hanno bisogno di soluzioni che rispondano a nuove sensibilità. Per questo abbiamo lavorato intensamente sull'inclusività dei nostri prodotti, sviluppando referenze che tengano conto delle diverse esigenze alimentari, senza mai scendere a compromessi sulla qualità* - ha proseguito **Carlo Oldani**, Global Marketing Director di Unigrà -. *Il 2024 è stato un anno di rilancio per il nostro gruppo, e Sigep ha rappresentato un'importante occasione per mostrare come stiamo evolvendo in linea con le esigenze del mercato, sempre più orientato verso soluzioni plant based, healthy e clean label*».

In occasione della manifestazione riminesi, Unigrà ha inoltre presentato un'anteprima delle sue iniziative per il 2025, con progetti dedicati alla riduzione dell'impatto ambientale all'ottimizzazione dei processi produttivi.

MARTINI FOOD SERVICE

La proposta di Martini Food Service comprende referenze provenienti dalle linee Master **Martini, Martini Cioccolato, Martini Gelato e Martini Frozen**: un ventaglio di prodotti che garantiscono prestazioni elevate, praticità e versatilità, elementi fondamentali per chi lavora nel settore della ristorazione. Alla base della filosofia Martini Food Service c'è un concetto chiave: **facilitare il lavoro degli operatori Horeca** grazie a un'offerta chiara, innovativa e di alta qualità. Questo approccio si traduce in **prodotti che combinano praticità d'uso e performance costanti**, supportando i professionisti nell'ottimizzazione dei processi e nella creazione di piatti sempre impeccabili.

La fiera di Rimini ha offerto l'opportunità di presentare le ultime novità e di rafforzare il dialogo con i professionisti della ristorazione, un segmento in continua evoluzione che richiede partner capaci di anticipare tendenze e rispondere prontamente alle nuove necessità. Con un catalogo che spazia dai semilavorati di altissima qualità per pasticceria e gelateria fino ai prodotti congelati pronti all'uso, Martini Food Service continua a evolversi per rispondere ai trend del mercato e alle necessità dei professionisti. Il leitmotiv è sempre lo stesso: garantire ai propri clienti strumenti performanti per fare la differenza in cucina e offrire esperienze gastronomiche di alto livello.

MARTINI FROZEN

In linea con i temi di inclusività e food diversity, Martini Frozen ha sviluppato nuove proposte capaci di rispondere a specifiche esigenze alimentari. Dalle soluzioni per chi segue regimi alimentari particolari, come **prodotti senza glutine o a ridotto contenuto di zuccheri**, fino a **specialità vegane e vegetariane**, la gamma si arricchisce per incontrare le preferenze di un pubblico sempre più diversificato. Qualità, varietà e gusto sono tre dei must-have della colazione ideale fuori casa, e Martini Frozen lo sa bene, proponendosi come partner per l’hotellerie e punto di riferimento per il mondo Horeca.

La gamma di Martini Frozen comprende referenze dedicate ai professionisti di bar, pasticcerie, fuoricasa e hospitality in generale: **dalla panetteria alla pasticceria, dalla pizza agli snack da aperitivo**. Tra le varie proposte – dolci e salate – **cuore pulsante è la croissanteria**, composta da un ampio catalogo di **referenze da lievitare, prelievitate o cotte**, disponibili in diverse varianti di impasti (inclusi integrali e vegani), farciture e grammature, per soddisfare le domande di tutti i clienti, sempre più esigenti e attenti alla qualità.

Tra i prodotti di spicco, il **croissant con yogurt greco e il croissant OraSì Soia**, due referenze che rispondono alla crescente domanda di prodotti healthy e naturali. Non mancano proposte salate come la **pizza, la pinsa e altre referenze ready-to-use**, pensate per soddisfare le esigenze di consumo rapido e versatile. I prodotti Martini Frozen sono **semplici da utilizzare, anche da personale meno esperto e con limitata attrezzatura**. Altamente flessibili, gestibili in poco tempo e facilmente personalizzabili, sono ideali da riempire con le più svariate farciture.

MARTINI PROFESSIONAL

Protagonista della linea dairy è il **Burro Master Martini**, un prodotto che coniuga materie prime di eccellenza e un processo produttivo avanzato, per garantire qualità costante e prestazioni superiori. Con un contenuto di materia grassa pari all'82%, il burro Master Martini è realizzato attraverso un innovativo processo di lenta fermentazione con ceppi selezionati, che ne valorizza l'aroma e le proprietà organolettiche. La sua ottima plasticità e le performance stabili lo rendono ideale per ogni tipo di lavorazione.
I formati disponibili rispondono alle diverse esigenze dei professionisti:
- Blocco da 2,5 kg o 10 kg, con un punto di fusione di 30-32°C, perfetto per la preparazione di impasti, creme, frolle e torte. Questo burro garantisce sofficità, friabilità e un gusto autentico, conferendo ai prodotti finiti un aroma ricco e avvolgente;
- Formato piatto da 1 kg (superpiatto) o 2 kg, con punto di fusione di 34-36°C, ideale per una laminazione precisa e costante. La facile lavorabilità di questo burro consente una sfogliatura perfetta per croissant, paste sfoglie dolci e salate e prodotti lievitati sfogliati.

Particolarmente apprezzato dai professionisti è il **formato superpiatto da 1 kg**, che permette un utilizzo immediato, velocizzando il processo di laminazione e migliorando l'efficienza produttiva.

La gamma dairy di Master Martini comprende anche una **selezione di panne UHT di centrifuga**, ottenute da latte italiano e trattate termicamente per preservarne le caratteristiche naturali di colore, aroma e gusto.

Disponibile in diverse declinazioni per rispondere alle specifiche esigenze di pasticceria e cucina, la Panna Master Martini si distingue per l'elevato contenuto di materia grassa e la straordinaria versatilità:

- Panna per pasticceria al 35% di materia grassa: ideale per montare e decorare, grazie alla sua struttura stabile e cremosa.

- Panna per pasticceria al 38% di materia grassa: perfetta per farciture ricche e corpose, che mantengono la loro consistenza nel tempo.

- Panna per cucina al 23% di materia grassa: pensata per esaltare le preparazioni salate, garantendo un’ottima resa e un gusto pieno.

La panna per pasticceria può essere utilizzata anche addizionata con zucchero, risultando **ideale per la decorazione e farcitura di dolci tradizionali e innovativi**. Il risultato è un prodotto che garantisce eccellente cremosità e tenuta, diventando un alleato indispensabile per i professionisti della pasticceria artigianale.

Grande attenzione anche al mondo delle **creme spalmabili**, con l’introduzione di nuove varianti golose che combinano sapore e facilità d'uso:

Easy Nocciola

Easy Cacao

Easy Latte

Easy Bianco

Tra le nuove referenze in catalogo anche la **Crema al miele**, una proposta che aggiunge un tocco originale e naturale alle preparazioni, e i dischi Gran Centramerica Bianco +.

Tra i prodotti della gamma plant based, riflettori puntati su **Decor Up Sugar Free**: crema vegetale senza zucchero con texture liscia e uniforme, perfetta per decorazioni e farciture impeccabili. Grazie alla sua leggerezza, cremosità e versatilità, si adatta a dolci e piatti salati, offrendo massima personalizzazione e performance elevate.

ORASÌ BARISTA

La linea OraSì Barista, sviluppata per rispondere alle richieste dei baristi più esigenti, è pensata per offrire performance eccellenti nella **preparazione di cappuccini e altre specialità a base di caffè**, garantendo una crema densa e lucida, ideale per la latte art.

La linea OraSì Barista si compone di cinque varianti, tutte 100% vegetali, senza glutine e adatte a un’alimentazione vegana e vegetariana:

Bevanda di Soia Barista: ideale per cappuccini corposi e consistenti.

Bevanda di Avena Barista: disponibile anche nel formato da 500 ml, per chi cerca un’alternativa più leggera e dolce.

Bevanda di Mandorla Barista: dal gusto delicato, perfetta per ricette creative.

Bevanda di Cocco Barista: per chi desidera un tocco esotico nel proprio caffè.

Bevanda di Nocciola Barista: cremosa e intensa, ideale per abbinamenti golosi.

Grazie alla loro formulazione, le bevande OraSì Barista garantiscono **ottime performance sia a caldo che a freddo**, adattandosi perfettamente a ogni esigenza di preparazione e mantenendo un gusto bilanciato che valorizza il caffè. Ma le novità non finiscono qui. Al Sigep 2025, OraSì ha presentato in anteprima anche **una linea dedicata al gelato artigianale, OraSì Gelato**, una gamma innovativa di basi liquide plant-based, pensata per soddisfare la crescente domanda di prodotti vegetali anche nel mondo della gelateria. La linea comprende quattro referenze:

Base Soia, senza zuccheri aggiunti, perfetta per abbinamenti con gusti intensi come pistacchio e nocciola.

Base Avena, declinata anche nelle versioni pronte all’uso **Avena Biscotto** e **Avena Caramello Salato**, per un’esperienza di gusto completa e immediata.