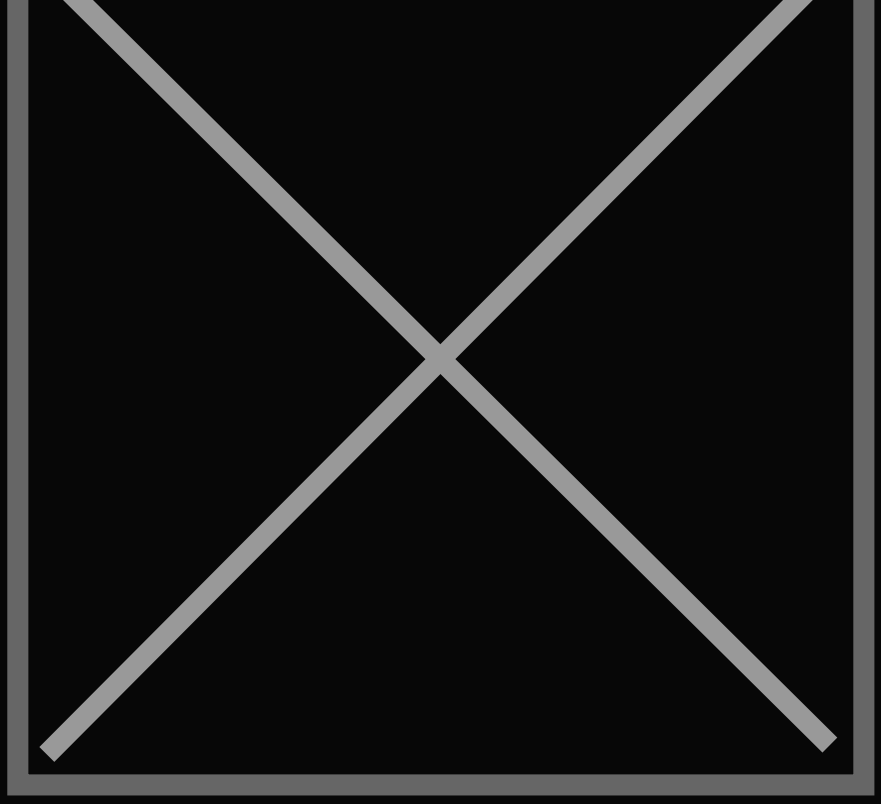
Martini Food Service, la qualità al servizio dell’horeca

martini2-3e76260c

Un nuovo brand che Unigrà dedica al canale Ho.Re.Ca. con l’obiettivo di fornire ai professionisti del settore soluzioni in grado di facilitare il loro lavoro, ampliare la tipologia dell’offerta e contare sulla garanzia qualitativa affidabile e rispettosa delle normative in materia. Martini Food Service, che sin dal naming vuole richiamare il forte legame con la famiglia Martini - da 40 anni protagonista dello sviluppo e del successo internazionale di Unigrà nel settore della lavorazione e trasformazione dei grassi vegetali - e il canale di riferimento, propone una gamma davvero completa di prodotti, accomunati dall’alto livello qualitativo e di servizio. Referenze ad alto valore aggiunto, ottenute grazie ad una profonda conoscenza delle materie prime, all’applicazione di moderne tecnologie su impianti all’avanguardia, all’accurata attenzione ai parametri qualitativi dell’intera filiera produttiva e al costante studio delle tendenze di mercato.

In particolare, la linea di margarine e melange prevede prodotti specifici sia per applicazioni in cucina sia per lavorazioni di pasticceria, con margarine vegetali specifiche per la realizzazione di pasta sfoglia, croissant, pasta danese, biscotteria, torte ed impasti lievitati o montati di alta qualità. Anche la linea di creme vegetali UHT conta in assortimento sia prodotti pensati per salse, condimenti e preparazioni di cucina e pasticceria salata, che una versione zuccherata, da montare, ideale per decorazioni e farciture di torte, per la preparazione di creme chantilly, mousse, semifreddi, ripieni per cioccolatini e utilizzi in gelateria.



A disposizione dei professionisti, inoltre, due creme bivalenti, da utilizzare al naturale per la cucina o zuccherate per la pasticceria. Per la categoria oli e grassi, presenti in gamma Girasole Alto Oleico, con alto contenuto di acido oleico, che combina elevate prestazioni in cottura ad importanti aspetti nutrizionali, Palma bifrazionato, ottenuto grazie ad un doppio processo di frazionamento che consente di ricavare solo la parte più pregiata dell’olio di palma e caratterizzato da un punto di fumo elevato che dà vita a fritture croccanti e leggere, e una Miscela di oli per frittura, oltre allo strutto in diversi formati. E ancora, preparati pronti UHT per la realizzazione facile e veloce di dessert, un’ampia gamma di tipologie di cioccolato - pani, diamanti e dischi, chunks e gocce - e surrogato, disponibile in dischi e in gocce e scagliette, creme spalmabili e frutta secca.