

## Unigrà e Martini Professional: le novità per il fuori casa



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, prelievate 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.