

Martini

GELATO

NOVINKY 2024

CRUMBLE

KOMPLETNÍ BÁSE bez laktózy

500 BÁSE bez laktózy

AYMARA CIOCCOLATTE (mléčná čokoláda) bez laktózy

SMARTY NATURE BÁSE

SOFT&SHAKE BÁSE

GRANITA NEUTRA (neutrální báze na granitu)

BRUNELLA COCOWAFFELLO

A abychom nezapomněli ...

BRUNELLA CROCK CEREALI DI MAIS (cereálie)

BASE LIQUIRIZIA NERA (černá lékořice)

VARIEGATO PINOLO (piniové oříšky)

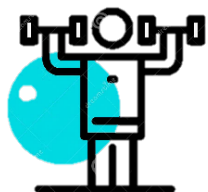
KOMPLETNÍ BÁSE + VARIEGATO CAFFE' COLOMBIA

PASTA ARACHIDE SALATA (slané arašídny)

PASTA NOCCIOLA IGP DELLE LANGHE (lískový oříšek)

CRUMBLE

7 PŘÍCHUTÍ (CITRÓN – ČERVENÉ OVOCE – KAKAO – LÍSKOVÝ OŘÍŠEK – PISTÁCIE
– KAMEL – MÁSLOVÝ, CLASSIC)
LINECKÉ TĚSTO S RÝŽOVOU MOUKOU



VLASTNOSTI

- **BEZ LEPKU** celý sortiment
- **BEZ MLÉKA** u příchutě karamel
- **PŘÍRODNÍ BARVIVA** v citrónu a červeném ovoci
- **BALENÍ V KYBLÍKU** pro zachování čerstvosti



POUŽITÍ

MARKETINGOVÝ MATERIÁL: k dispozici

Dekorace na zmrzlinu a poháry.
Jako základní korpus pro dezerty, semifredda,
cheesecake.

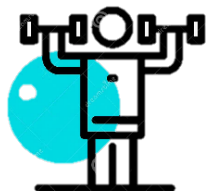
V balení 2 kýble – 2,5 kg/ks
Již k dispozici k objednání



AYMARA CIOCCOLATTE LACTOSE FREE BASE

KOMPLETNÍ ZÁKLAD PRO MLÉČNOU ČOKOLÁDOVOU ZMRZLINU BEZ LAKTÓZY

Balení po 9 ks – kg 1,7/ks
K dispozici od 15.2.2024



VLASTNOSTI

- **BEZ LAKTÓZY**
- **JEDNODUCHÉ, SNADNÉ, RYCHLÉ**
- **JEDINEČNÁ ALTERNATIVA K HOŘKÉ ČOKOLÁDĚ**
- **VŠESTRANOST** lze kombinovat s různými Variegaty a vytvořit například Black Forrest



POUŽITÍ

DÁVKOVÁNÍ:

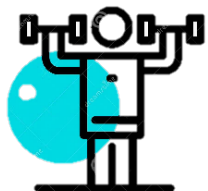
1 sáček + 2,3 l vařící vody



SMARTY NATURE BASE

ZÁKLAD BEZ EMULGÁTORŮ, BOHATÁ NA BÍLKOVINY A VYSOKOPROCENTNÍ SMETANU. OBSAHUJE POUZE STABILIZÁTORY A PŘÍRODNÍ PŘÍCHUTĚ PRO VÝROBU ZMRZLINY BEZ PASTERIZACE.

Balení po 6 ks – kg 2.5/ks
K dispozici od 15.2.2024



VLASTNOSTI

- **ROZŠÍŘENÍ ŘADY** přirozená jednoduchost
- **PŘIDANÁ HODNOTA** krémová zmrzlina, lehká s neutrálním aroma pro zvýraznění chuti a chuťového profilu dle použité pasty
- **BÁSE PŘIPRAVENÁ K POUŽITÍ** přírodní, kompletní a jednoduchý, teplý i studený proces



POUŽITÍ

DÁVKOVÁNÍ:

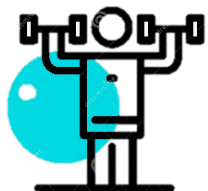
Teplá voda.	kg 0,550
Smarty Nature.	kg 0,330
Smetana	kg 0,120
Celkem	kg. 1,000



SOFT&SHAKE BASE

TEKUTÁ BÁZE Soft&Shake PŘEDSTAVUJE MLÉČNÝ AROMATICKÝ PROFIL V INTENZIVNÍ BÍLÉ BARVĚ. PŘIPRAVENO K POUŽITÍ. UHT PRO DVA SMĚRY POUŽITÍ:
TOČENÁ ZMRZLINA A MLÉČNÉ KOKTEJLY

Balení Bag in box – 5 lt.
K dispozici od března



VLASTNOSTI

- **ROZŠÍŘENÍ ŘADY** tekutá báze, která obohacuje nabídku řady Martini Gelato Soft
- **UNIVERZÁLNÍ POUŽITÍ** vyvážená tekutá směs vhodná pro přípravu jemných zmrzlin a mléčných koktejlů
- **PŘIDANÁ HODNOTA**, připraveno k použití. Otevřít a nalít. Jednoduché a rychlé. Pro mléčné koktejly bez použití zmrzliny.



POUŽITÍ

VHODNÉ PRO:

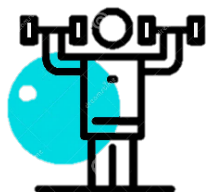
- Točené zmrzlinové stroje (s čerpadly nebo bez)
- Stroje na MilkShake
- Stroj Blender pro shake



GRANITA NEUTRA

BÁZE PŘIPRAVENA K POUŽITÍ PRO VÝROBU NEUTRÁLNÍ TŘÍŠTĚ

Balení po 6 ks – kg 2,5/ks
K dispozici od 15.2.2024



VLASTNOSTI

- **ROZŠÍŘENÍ ŘADY** připravený základ
- **JEDNODUCHÉ, SNADNÉ, RYCHLÉ**
- **SNÍŽENÁ KRYSTALIZACE LEDU** pro vyšší kvalitu a příjemnější spotřebu
- **VŠESTRANNOST** s jediným strojem lze vytvořit širokou škálu příchutí



POUŽITÍ

DÁVKOVÁNÍ:

150 g produktu + 1 lt. vody

Suroviny dobře promícháme a nalijeme do tříšťovače.

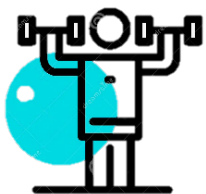
Po dosažení tříšty plníme do připravených kelímků a ochutíme Toppingem nebo ovocným sirupem.



BRUNELLA COCOWAFELLO

MĚKKÝ ROZTÍRATELNÝ KRÉM S BÍLOU ČOKOLÁDOU, PRAŽENÝMI MANDLEMI, OPLATKOU, KOKOSEM

Balení po 2 kýblech – 5 kg/ks
K dispozici od 28.2.2024



VLASTNOSTI

- **ROZŠÍŘENÍ ŘADY** pro doplnění řady BRUNELLA
- **REPLIKA** ve zmrzlinárnách kultovní a tradiční čokoládová pralinková příchuť THE R.....O!
- **VŠESTRANNOST** vhodná na bílou, mléčnou, hořkou čokoládovou zmrzlinu, lískooříškovou, mandlovou a jogurtovou

MARKETINGOVÝ MATERIÁL k dispozici

Variegato na zmrzlinu. Vhodné na dezerty. Náplň do pralinek. Dekorace na poháry a kornoutky.



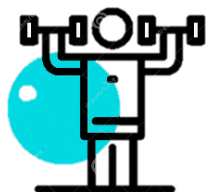
POUŽITÍ



COMPLETA LACTOSE FREE BASE

KOMPLETNÍ BÁZE PŘIPRAVENA K POUŽITÍ PRO PŘÍPRAVU MLÉČNÉ BEZLAKTÓZOVÉ ZMRZLINY

Balení po 8 ks – kg 1,5/ks
K dispozici od 15.2.2024



VLASTNOSTI

- **NOVÁ ŘADA** bez laktózy
- **JEDNODUCHÉ, SNADNÉ, RYCHLÉ**
- **VYŘEŠENO** vyvážená směs bez laktózy, bez sójové nebo rýžové mouky
- **VŠESTRANNOST** skvělá kombinace s Variegato Amarena a Stracciatella Dark Superior Plus



POUŽITÍ

MARKETINGOVÝ MATERIÁL k dispozici

DÁVKOVÁNÍ:

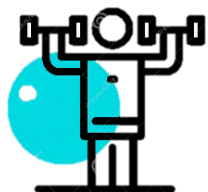
1 sáček + 2,5 l teplé vody (50°C)



500 LACTOSE FREE BASE

KOMPLETNÍ ZMRZLINOVÝ ZÁKLAD S VYSOKÝM DÁVKOVÁNÍM. VHODNÁ S KOMBINACÍ
100% OŘECHOVÝCH PAST

Balení po 6 ks – 2 kg/ks
K dispozici od 15.2.2024



VLASTNOSTI

- **NOVÁ ŘADA** bez laktózy
- **JEDNODUCHÉ, SNADNÉ, RYCHLÉ**
- **TEPLÝ A STUDENÝ PROCES PŘÍPRAVY**
- **KOMPLETNÍ BÁZE** pro bezlaktózovou zmrzlinu s mnoha příchutěmi



POUŽITÍ

MARKETINGOVÝ MATERIÁL k dispozici

DÁVKOVÁNÍ:

500 g + 1 l vody

Přidáváme pouze tučné pasty: lískový oříšek, pistácie, mandle atd.



BEZLAKTÓZOVÁ ZMRZLINA

- Bezlaktózová zmrzlina je dokonalým řešením pro lidi s intolerancí na laktózu, kteří si konečně mohou vychutnat všechny druhy zmrzlin, nejen sorbety a příchutě bez mléčných produktů, aniž by se vzdali „dobroty,,
- Laktóza je komplexní typ cukru (vytvořený glukózou + galaktózou) obsažený v mléce a mléčných výrobcích obecně (mléko, sušené mléko)
- Intolerance na laktózu je neschopnost trávit laktózu částečným nebo úplným vynecháním enzymu LATTASI
- Trávicí enzym LATTASI redukuje tento cukr, aby byl absorbován stěvnou, čímž se přeruší molekulární řetězec mezi glukózou a galaktózou
- Tento chybějící trávicí enzym vyvolává další křeče a otoky...jen proto, že laktóza není strávena
- Bezlaktózová zmrzlina je vysoce stravitelný produkt, který si zachovává nezměněné všechny vzácné a základní nutriční hodnoty, vlastnosti mléka, aniž by ztratily svou přirozenou dobrou chuť

70 % světové populace trpí intolerancí na laktózu (Itálie 50 %)

BEZ LAKTÓZY.....trh

- V Itálii, kde sekce potravinářského trhu „BEU„ (laktóza, lepek, cukry) je trh s neustálým růstem, který přesahuje 7 miliard eur mezi supermarkety a hypermarkety, byl nejlepší trend za posledních 12 měsíců zaměřen na tvrzení „bez laktózy“, které zvýšilo prodej až o 6,9 % a dosáhlo téměř 1,7 miliardy eur prodeje.
- Rozhodující příspěvek přinesla nabídka bezlaktózových produktů, navýšená o 12,9 % oproti předchozímu roku a dnes zahrnuje 2453 různých referencí.
- SVĚT ŘEMESLNÉ ZMRZLINY NEMOHL IGNOROVAT TENTO TREND, KTERÝ MÁ NEUSTÁLÝ NÁRŮST!!



PREZENTACE SIGEP 2024

