



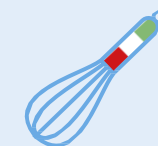
Martini
PROFESSIONAL

DEZERTY

NÁPADY PRO VAŠI
NABÍDKU DEZERTŮ

KNIHA RECEPTUR

Martini
GELATO



Objevte všestrannost našeho sortimentu

NOVÉ NÁPADY PRO VAŠE DEZERTY

S našimi produkty, **několika snadnými kroky a minimální investicí** můžete realizovat kreativní a chutné recepty... přidáním italského nádechu do Vašeho menu.



Kvalita, vášeň, inovace, italský původ

**“Partner, který poskytuje každé produktové řešení
pro průmysl, řemeslníky a gastronomii”**

Martini Professional je značka pro řemeslný a HoReCa sektor: její inovativní produkty nejvyšší kvality jsou vytvořeny tak, aby vyhovovaly potřebám cukrářů, pekařů, výrobců čokolády, zmrzlinářů a sektoru HoReCa.

Martini Professional zahrnuje širokou škálu značek a řad speciálně určených pro různé sektory:

Master Martini, Martini Cioccolato, Martini Frozen, Martini Gelato a Martini Food Service.

Podporujeme
Vaší vášeň



Vášeň a chuť, vše vyroběno v Itálii

Martini Gelato je značka Martini Professional pro výrobu zmrzliny a mražených dezertů. Tato značka je výsledkem dokonalé směsi vášně a chuti z Itálie.

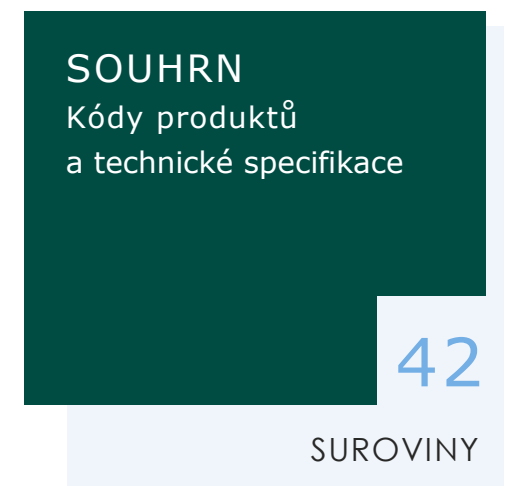
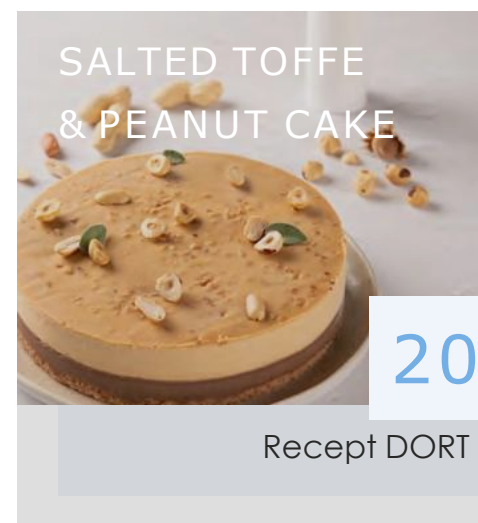
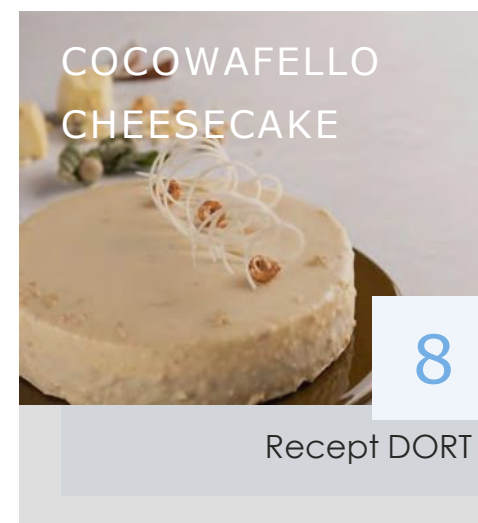
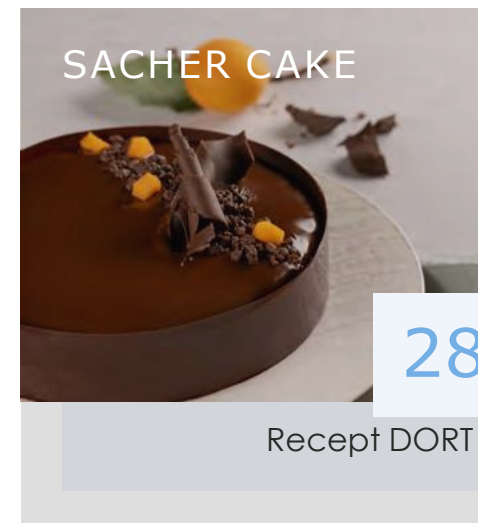
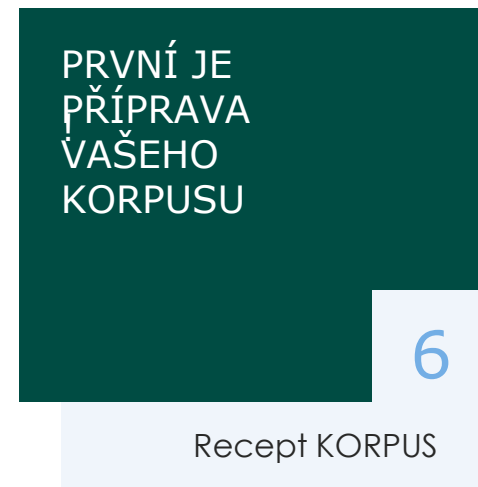
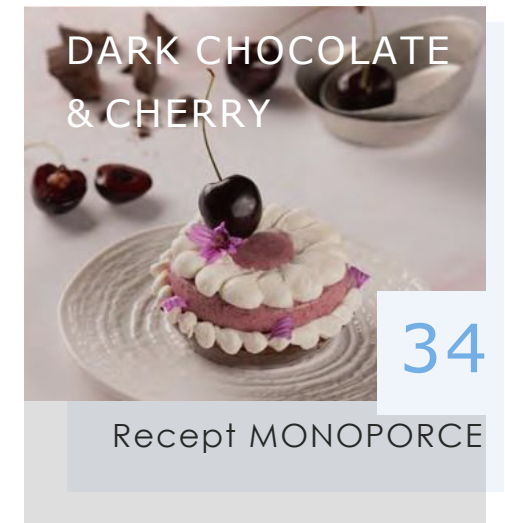
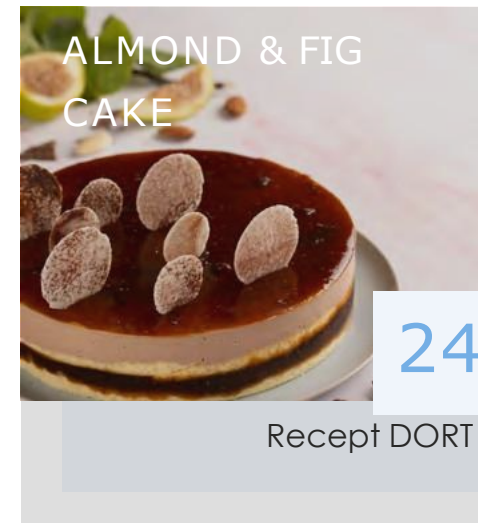
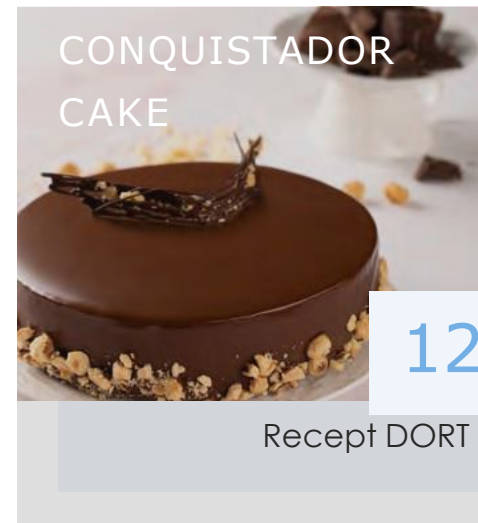
Martini Gelato se vždy snažilo být ideálním partnerem těch, kteří chtějí do výroby zmrzliny přidat kvalitu, kreativitu a inovace a kteří jsou ochotni ohromit své zákazníky vynikajícími a originálními chutěmi.

Díky své výrobní kapacitě získala značka dlouholeté zkušenosti a dosáhla mnoho úspěchů v potravinářském průmyslu.

Dnes Vám Martini Gelato nabízí komplexní a rozmanitou škálu produktů.

Produkty Martini Gelato jsou výsledkem nejvyšší pozornosti, kterou Unigrà a rodina Martini věnovali výběru těch nejlepších surovin a jejich zpracování na polotovary.

Index



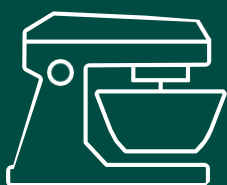
PRVNÍ JE PŘÍPRAVA VAŠEHO KORPUSU

1.



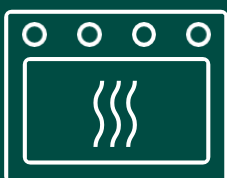
Všechny suroviny
navážíme a smícháme

2.



Mixujeme v planetárním
mixéru

3.



Promíchanou směs nalijeme na
plech o velikosti 60x40 a pečeme
při 180 °C po dobu 10 minut

■ Klasický dortový korpus

Suroviny

Vejce	400 g	800 g
Slunečnicový olej	400 g	800 g
Voda	400 g	800 g
Fior Fiore Multicake	1 000 g	2 000 g
CELKEM	2 200 g	4 400 g

■ Brunella dortový korpus

Suroviny

Slunečnicový olej	200 g	400 g
Brunella hazelnut	200 g	400 g
Vejce	400 g	800 g
Voda	400 g	800 g
Fior Fiore Multicake	1 000 g	2 000 g
CELKEM	2 200 g	4 400 g

■ Pistáciový dortový korpus

Suroviny

Slunečnicový olej	200 g	400 g
Pasta Pistacie Puro 100%	200 g	400 g
Vejce	400 g	800 g
Voda	400 g	800 g
Fior Fiore Multicake	1 000 g	2 000 g
CELKEM	2 200 g	4 400 g

■ Třešňový dortový korpus

Suroviny

Slunečnicový olej	200 g	400 g
Vejce	400 g	800 g
Variegato red sour cherry	400 g	800 g
Fior Fiore Multicake	1 000 g	2 000 g
CELKEM	2 000 g	4 000 g

Cocowafello cheesecake

■ Crumble korpus

Suroviny

Master Gourmet 34%	30 g	60 g
Crumble classic	300 g	600 g
CELKEM	330 g	660 g

■ Hazelnut robusta mousse

Suroviny

Pannatex	30 g	60 g
Hazelnut robusta paste	60 g	120 g
Mléko 3,5 %	150 g	300 g
Ariba milk chocolate 36/38	250 g	500 g
Master Gourmet 34 %	200 g	400 g
CELKEM	690 g	1 380 g

■ Cocowafello poleva

Suroviny

Stracciatella white coating	100 g	200 g
Brunella CROK Cocowafello	400 g	800 g
CELKEM	500 g	1 000 g

■ Cocowafello cheesecake mousse

Suroviny

Pannatex	65 g	130 g
Voda	50 g	100 g
Brunella CROK Cocowafello	300 g	600 g
Master Gourmet 34 %	300 g	600 g
Mascarpone čerstvé	500 g	1 000 g
CELKEM	1 215 g	2 430 g

Příprava

1. Smícháme ručně Crumble Classic a Master Gourmet, poté vymačkáme na dno dortové formy.
2. Vyšleháme Master Gourmet (pro obě receptury mousse) na zhruba poloviční nášleh (ne do tuhé konzistence).
3. Smícháme Hazelnut pastu, Pannatex a čokoládu v misce. Poté ohřejeme mléko, přidáme do misky k ostatním surovinám a promícháme.
4. Přidáme Master Gourmet našlehaný zhruba na polovinu (2. krok). Nejprve přidáme a zamícháme metličkou, přidáme další část Master Gourmet a promícháme stěrkou. Poté krém nalijeme na korpus a dáme zamrazit.
5. Ohřejeme vodu na 40 °C a přidáme Pannatex a promícháme.
6. Smícháme mascarpone s Brunellou Cocowafelo pomocí stěrky.
7. Přidáme Pannatex smíchaný s vodou (5. krok).
8. Přidáme Master Gourmet našlehaný zhruba na polovinu (2. krok). Nejprve přidáme a zamícháme metličkou, přidáme další část Master Gourmet a promícháme stěrkou.
9. Krém nalijeme do formy a dáme vymrazit.
10. Připravíme si polevu smícháním Brunella Cocowafelo a Stracciatella White (předem nahřátá). Ponorným mixérem emulgujeme a použijeme jako polevu.



Dort Conquistador

■ Crumble korpus

Suroviny

Master Gourmet 34 %	30 g	60 g
Crumble classic	300 g	600 g
CELKEM	330 g	660 g

■ Conquistador ganache

Suroviny

Stracciatella dark superior	100 g	200 g
Brunella CROK Conquistador	400 g	800 g
CELKEM	500 g	1000 g

■ Gianduia mousse

Suroviny

Pannatex	60 g	120 g
Gianduia paste	100 g	200 g
Mléko 3,5 %	300 g	600 g
Ariba milk chocolate 36/38	400 g	800 g
Master Gourmet 34 %	500 g	1000 g
CELKEM	1 360 g	2 720 g

■ Brunella hazelnut poleva

Suroviny

Stracciatella dark superior	100 g	200 g
Brunella hazelnut	400 g	800 g
CELKEM	500 g	1000 g

Příprava

1. Smícháme ručně Crumble Classic a Master Gourmet, poté vymačkáme na dno dortové formy.
2. Vyšleháme Master Gourmet na zhruba poloviční nášleh (ne do tuhé konzistence).
3. Smícháme Stracciatelu a Brunellu (cca 20 sekund v mikrovlnné troubě).
4. Nalijeme na připravený korpus Crumble a vymrazíme.
5. Navážíme si Brunellu, Aribu Milk a Pannatex dohromady. Smícháme s teplým mlékem. Necháme chvíli odležet a poté rozmícháme metličkou.
6. Přidáme Master Gourmet našlehaný zhruba na polovinu (2. krok). Nejprve přidáme a zamícháme metličkou, přidáme další část Master Gourmet a promícháme stěrkou.
7. Krém nalijeme do formy a dáme vymrazit.
8. Připravíme si polevu smícháním Brunella a Stracciatella (předem nahřátá). Ponorným mixérem emulgujeme a použijeme jako polevu.





Pistácie & pomeranč

■ Crumble korpus

Suroviny

Master Gourmet 34 %	30 g	60 g
Crumble classic	300 g	600 g
CELKEM	330 g	660 g

■ Pomerančový gel

Suroviny

Pannatex	20 g	40 g
Orange variegato	300 g	600 g
CELKEM	320 g	640 g

■ Pistáciový mousse

Suroviny

Pannatex	40 g	80 g
Pistachio pure paste	100 g	200 g
Mléko 3,5 %	300 g	600 g
Ariba white chocolate 36/38	400 g	800 g
Master Gourmet 34 %	500 g	1 000 g
CELKEM	1 340 g	2 680 g

■ Brunella pistáciová poleva

Suroviny

Stracciatella white coating	200 g	400 g
Brunella CROK pistachio	600 g	1 200 g
CELKEM	800 g	1 600 g

Příprava

1. Smícháme ručně Crumble Classic a Master Gourmet, poté vymačkáme na dno dortové formy.
2. Variiegato ohřejeme a poté přidáme Pannatex. Nalijeme na Crumble korpus a dáme vymrazit.
3. Vyšleháme Master Gourmet na zhruba poloviční nášleh (ne do tuhé konzistence).
4. Navážíme si Pistáciovou pastu, Aribu White a Pannatex dohromady. Smícháme s teplým mlékem. Necháme chvíli odležet a poté rozmícháme metličkou.
5. Přidáme Master Gourmet našlehaný zhruba na polovinu (3. krok). Nejprve přidáme a zamícháme metličkou, přidáme další část Master Gourmet a promícháme stěrkou.
6. Nalijeme do formy a dáme vymrazit.
7. Připravíme si polevu smícháním Brunella a Stracciatella (předem nahřátá). Ponorným mixérem emulgujeme a použijeme jako polevu.





Dort slaný karamel & arašíd

■ Brunella dortový korpus

Suroviny

Slunečnicový olej	200 g	400 g
Brunella hazelnut	200 g	400 g
Vejce	400 g	800 g
Voda	400 g	800 g
Fior Fiore Multicake	1 000 g	2 000 g
CELKEM	2 200 g	4 400 g

■ Salted peanut ganache

Suroviny

Salted peanut paste	100 g	200 g
Master Gourmet 34 %	300 g	600 g
Ariba milk chocolate 36/38	400 g	800 g
CELKEM	800 g	1 600 g

■ Salted toffee mousse

Suroviny

Pannatex	30 g	60 g
Mléko 3,5 %	150 g	300 g
Salted toffee Variegato	300 g	600 g
Master Gourmet 34 %	400 g	800 g
CELKEM	880 g	1 760 g

■ Brunella salty peanut poleva

Suroviny

Stracciatella white coating	200 g	400 g
Brunella CROK salty peanut	600 g	1 200 g
CELKEM	800 g	1 600 g

Příprava

1. Smícháme všechny suroviny na korpus a promícháme. Poté nalijeme na plech a pečeme na 180 °C po dobu 10 minut.
2. Vychladlý korpus vykrojíme a vložíme do kulaté dortové formy.
3. Navážíme si Variegato a Aribu společně dohromady.
4. Ohřejeme 200 g Master Gourmet a vmícháme do předchozí směsi Variegata a Ariba. Necháme chvilku odležet a poté promícháme metličkou.
5. Poté přidáme 100 g Master Gourmet (vychlazené) a promícháme. Nalijeme na povrch korpusu a dáme do chladu + 4 °C (nikdy ne do mrazu).
6. Navážíme si Variegato Salted Toffee a přidáme teplé mléko 40 °C a potom přidáme Pannatex. Promícháme společně dohromady.
7. Přidáme Master Gourmet našlehaný zhruba na polovinu. Nejprve přidáme a zamícháme metličkou, přidáme další část Master Gourmet a promícháme stěrkou. Nalijeme do formy a dáme vymrazit.
8. Připravíme si polevu smícháním Brunella a Stracciatella (předem nahřátá). Ponorným mixérem emulgujeme a použijeme jako polevu.



Dort Mandle & Fíky

■ Fior Fiore Multicake

Suroviny

Vejce	400 g	800 g
Slunečnicový olej	400 g	800 g
Voda	400 g	800 g
Fior Fiore Multicake	1 000 g	2 000 g
CELKEM	2 200 g	4 400 g

■ Fig Variegato želé vklad

Suroviny

Pannatex	40 g	80 g
Voda	100 g	200 g
Fig variegato	400 g	800 g
CELKEM	540 g	1 080 g

■ Mandle avorio mousse

Suroviny

Pannatex	30 g	60 g
Almond avorio paste	60 g	120 g
Mléko 3,5 %	150 g	300 g
Master Gourmet 34 %	200 g	400 g
Ariba milk chocolate 36/38	250 g	500 g
CELKEM	690 g	1 380 g

■ Fig Variegato poleva

Suroviny

Pannatex	20 g	40 g
Fig variegato	300 g	600 g
CELKEM	320 g	640 g



Příprava

1. Smícháme všechny suroviny na korpus a promícháme. Poté nalijeme na plech a pečeme na 180 °C po dobu 10 minut.
2. Vychladlý korpus vykrojíme a vložíme do kulaté dortové formy.
3. Navážíme si vodu a Pannatex, promícháme a poté přidáme Variegato Fig.
4. Směs Variegata rozeřeme na korpus a poté vložíme druhý korpus.
5. Navážíme si Ariba, Pannatex a mandlovou pastu dohromady a poté zalijeme teplým mlékem.
6. Přidáme Master Gourmet našlehaný zhruba na polovinu. Nejprve přidáme a zamícháme metličkou, přidáme další část Master Gourmet a promícháme stěrkou. Nalijeme do formy a dáme vymrazit.
7. Na povrch dortu použijeme Variegato Fig.





Sacher Dort

■ Fior Fiore Multicake

Suroviny

Ariba dark chocolate 60%	100 g	200 g
Vejce	200 g	400 g
Brunella dark chocolate	400 g	800 g
Fior Fiore Multicake	500 g	1 000 g
CELKEM	1 200 g	2 400 g

■ Brunella milk and cocoa poleva

Suroviny

Straccitella dark superior	200 g	400 g
Brunella milk and cocoa	600 g	1 200 g
CELKEM	800 g	1 600 g

Příprava

1. Smícháme všechny suroviny na korpus a promícháme. Poté nalijeme na plech a pečeme na 180 °C po dobu 10 minut.
2. Rozkrájíme na 3 pláty a potřeme je Variegatem Meruňka. Slepíme a sestavíme dort a celý potřeme Variegatem.
3. Navážíme si Brunellu, Stracciatellu a použijeme jako polevu.





Pistácie, maliny & kokos

■ Fior Fiore Multicake

Suroviny

Vejce	400 g	800 g
Slunečnicový olej	400 g	800 g
Voda	400 g	800 g
Fior Fiore Multicake	1 000 g	2 000 g
CELKEM	2 200 g	4 400 g

■ Malinový mousse

Suroviny

Pannatex	50 g	100 g
Voda	150 g	300 g
Variegato Malina	300 g	600 g
Master Gourmet 34 %	500 g	1 000 g
CELKEM	1 000 g	2 000 g

■ Pistáciový mousse

Suroviny

Pannatex	40 g	80 g
Pistachio pasta Puro	100 g	200 g
Mléko 3,5 %	300 g	600 g
Ariba white chocolate 36/38	400 g	800 g
Master Gourmet 34 %	500 g	1 000 g
CELKEM	1 340 g	2 680 g

■ Cocowafello poleva

Suroviny

Stracciatella white coating	100 g	200 g
Brunella CROK Cocowafello	400 g	800 g
CELKEM	500 g	1 000 g

Příprava

1. Smícháme všechny suroviny na korpus a promícháme. Poté nalijeme na plech a pečeme na 180 °C po dobu 10 minut.
2. Smícháme horkou vodu a Pannatex a poté přidáme Variegato.
3. Přidáme Master Gourmet našlehaný zhruba na polovinu. Nejprve přidáme a zamícháme metličkou, přidáme další část Master Gourmet a promícháme štěrkou. Poté nalijeme do formy.
4. Pomocí cukrářského sáčku naplníme Variegato Malina a dáme vymrazit.
5. Navážíme si Ariba, pistáciovou pastu a Pannatex dohromady. Zalijeme teplým mlékem a necháme chvíli odležet. Poté promícháme metličkou. Poté nalijeme do formy a dáme vymrazit.
6. Připravíme si polevu smícháním Brunella a Stracciatella (předem nahřátá). Ponorným mixérem emulgujeme a použijeme jako polevu.



Hořká čokoláda & třešeň

■ Třešňový korpus

Suroviny

Slunečnicový olej	200 g	400 g
Vejce	400 g	800 g
Variiegato red sour cherry	400 g	800 g
Fior Fiore Multicake	1 000 g	2 000 g
CELKEM	2 000 g	4 000 g

■ Hořký čokoládový mousse

Suroviny

Pannatex	30 g	60 g
Variiegato red sour cherry	100 g	200 g
Ariba dark chocolate	300 g	600 g
Mléko 3,5 %	300 g	600 g
Master Gourmet 34 %	400 g	800 g
CELKEM	1 130 g	2 260 g

■ Dekorace Decor Up

Suroviny

Vanilla bourbon paste	10 g	20 g
Master Gourmet 34 %	500 g	1 000 g
CELKEM	510 g	1 020 g

■ Brunella hazelnut poleva

Suroviny

Stracciatella dark superior	100 g	200 g
Brunella hazelnut	500 g	1 000 g
CELKEM	600 g	1 200 g



Příprava

1. Smícháme všechny suroviny na korpus a promícháme. Poté nalijeme na plech a pečeme na 180 °C po dobu 10 minut.
2. Navážíme si Ariba, Variegato a Pannatex.
3. Ohřejeme mléko a nalijeme na směs čokolády, Variegata a pannatexu.
4. Přidáme Master Gourmet našlehaný zhruba na polovinu. Nejprve přidáme a zamícháme metličkou, přidáme další část Master Gourmet a promícháme stěrkou. Poté nalijeme do formy.
5. Vyjmeme z formy a namočíme ve Stracciatella.
6. Vychlazený korpus polijeme Brunella.
7. Na politý korpus položíme vymražený a politý krém. Dekorujeme vyšlehanou Master Gourmet s Vanilkovou pastou.





Piña colada

■ Crumble korpus

Suroviny

Master Gourmet 34 %	30 g	60 g
Crumble máslový	300 g	600 g
CELKEM	330 g	660 g

■ Piña colada mousse

Suroviny

Pannatex	60 g	120 g
Ananasová pasta	75 g	150 g
Kokosová pasta	100 g	200 g
Voda	140 g	280 g
Master Gourmet 34 %	400 g	800 g
CELKEM	775 g	1 550 g

■ Summer party Variegato želé vklad

Suroviny

Pannatex	40 g	80 g
Voda	100 g	200 g
Summer party variegato	400 g	800 g
CELKEM	540 g	1 080 g

■ Brunella hazelnut poleva

Suroviny

Stracciatella dark superior	100 g	200 g
Brunella hazelnut	500 g	1 000 g
CELKEM	600 g	1 200 g

Příprava

1. Připravíme si křupinku z Crumble a Master Gourmet a poté vymrazíme.
2. Nalijeme Caravella crunch ciocco Avorio do malé kulaté silikonové formy a vymrazíme.
3. Navážíme si Ananasovou, kokosovou pastu a vodu. Ohřejeme a přidáme Pannatex a promícháme.
4. Přidáme Master Gourmet našlehaný zhruba na polovinu. Nejprve přidáme a zamícháme metličkou, přidáme další část Master Gourmet a promícháme stěrkou.
5. Krém nalijeme do cca 2/3 silikonové formy a vložíme vymražený vklad Caravella crunch ciocco Avorio a zarovnáme krémem. Dáme vymrazit.
6. Připravíme si polevu smícháním Brunella a Stracciatella (předem nahřátá). Ponorným mixérem emulgujeme a použijeme jako polevu.
7. Dezert namočíme v polevě a pomocí kartáče uděláme dekoraci. Poté ji položíme na křupinku z Crumble.
8. Horkou vodu smícháme s Pannatex a Variegato.
9. Položíme ovocné želé na povrch dezertu.



SOUHRN

Produktové označení a technické vlastnosti

POUŽITÍ, CHARAKTRISTIKA, ALERGENY A BALENÍ

	PRALINKY		FIGURKY		TABULKA
	POLEVY		DEKORACE		KRÉM
	BEZ LEPKU		VEGAN		BEZ LAKTÓZY
	BEZ EMULGÁTORŮ		KOSHER		STUDENÁ PŘÍPRAVA
	BEZ HYDROGENOVANÝCH TUKŮ		HALAL		TEPLÁ PŘÍPRAVA
	BAG IN BOX		KÝBL		TETRAPACK
	BOX		SÁČEK		DÓZA



KÓD	PRODUKT	POPIS	BALENÍ
AM30LS	FIOR FIORE MULTICAKE	Směs na pečivo s dlouhotrvající jemností. Použití vhodné na formované dorty, bábovky a muffiny.	10 kg x 1 ks
AV21AU	MASTER GOURMET 34 %	Rostlinný UHT krém bez cukru s 34 % tuku, ideální na plnění a zdobení. Vhodný také na vaření.	1 lt x 12 ks
AX52GO	CARAVELLA CRUNCH CIOCCO AVORIO	Roztíratelný krém s obsahem 9 % bílé čokolády, 20 % mléka a 10 % vody.	5 kg x 1 ks



KÓD	PRODUKT	POPIS		POUŽITÍ
AQ49CP	ARIBA LATTE 36/38 MILK DISCS	36% kakaa 24% mléka 36/38 tukových částí tekutost: 3/5 Intenzita chuti: 4,5/5	10 kg	
AQ48IM	ARIBA BIANCO WHITE DISCS	22% mléka 36/38% tukových částí tekutost: 4/5 Intenzita chuti: 4/5	1 kg x 10 ks	
AQ47RP	ARIBA FONDENTE 60% DARK DISCS	60 % kakaa 38/40% tukových částí tekutost: 5/5 Intenzita chuti: 4/5	1 kg x 10 ks	



PRÁŠKOVÉ SMĚSI

KÓD	PRODUKT	POPIS		POUŽITÍ	ALERGENY
AI70BT	PANNATEX	Vyvážená směs, která dodává strukturu (stabilizátor)	1 kg x 8 ks	Smetana: 45-50 g na kg smetany 35%	

VARIEGATA

KÓD	PRODUKT	POPIS		ALERGENY
AJ01AF	ČERVENÁ TŘEŠEŇ	S obsahem 33 % kandované třešně a 17 % koncentrované třešňové šťávy	3 kg x 2 ks	
AJ01AW	SLANÝ KAMEL	Karamelová příchut' se solí	3 kg x 2 ks	
AJ01AL	MERUŇKA	S obsahem 50 % meruněk	3 kg x 2 ks	
AJ01AM	MALINA	S obsahem 60 % malin a přírodním barvivem	3 kg x 2 ks	
AJ01AU	SUMMER PARTY	Příchut' tropického ovoce: Mango Alphonso 26 % Ananas 34 %	3 kg x 2 ks	
AJ01AP	FÍKY	S obsahem 75 % fíků	3 kg x 2 ks	
























BRUNELLE

KÓD	PRODUKT	POPIS		ALERGENY
AX43IB	BRUNELLA HAZELNUT	Krém s čokoládou a lískovými oříšky	5 kg x 1 ks	
AE37PL	BRUNELLA CROK COCOWAFELLO	Jemný krém z mandlí a bílé čokolády s oplatkou, strouhaným kokosem a praženými mandlemi	5 kg x 2 ks	
AX43MX	BRUNELLA CROK PISTACHIO	Pistáciový krém s kousky drcených pistácií	5 kg x 2 ks	
AE37PS	BRUNELLA CROK SALTY PEANUT	Arašídový krém s kousky drcených slaných arašídů	5 kg x 2 ks	
AX43MC	BRUNELLA DARK CHOCOLATE	Čokoládový krém s hořkou čokoládou	5 kg x 2 ks	


























STRACCIATELLA POLEVA

KÓD	PRODUKT	POPIS		ALERGENY
AX43AH	SUPERIOR WHITE STRACCIATELLA POLEVA	S obsahem 65 % bílé čokolády	5 kg x 1 ks	
AX43AG	SUPERIOR DARK STRACCIATELLA POLEVA	S obsahem 64 % hořké čokolády	5 kg x 1 ks	

DIAMANTE PASTY

KÓD	PRODUKT	POPIS		POUŽITÍ	ALERGENY
AY50BC	PISTÁCIE PURO	100% pistáciiová pasta	3 kg x 2 pcs	80/100 g na kg směsi	       
AY00CA	LÍSKOVÝ OŘÍŠEK ROBUSTA	100% italský lískový oříšek	3 kg x 2 pcs	80/100 g na kg směsi	       
AE37PZ	SLANÝ ARAŠÍD	Pasta slaný arašíd	3 kg x 2 pcs	80/100 g na kg směsi	     

PASTY

KÓD	PRODUKT	POPIS		POUŽITÍ	ALERGENY
AJ00AM	ANANAS	S obsahem 80 % ananasu	3 kg x 2 pcs	50 g na kg směsi	       
AJ00AJ	KOKOS	Bohatá kokosová pasta pro zmrzlinu se zrnitou texturou	2 pcs	90 g na kg směsi	       
AJ00AH	VANILKA BOURBON	Pasta se sladkou a intenzivní chutí vanilky bourbon se semínky	3 kg x 2 pcs	20 g na kg směsi	       

READY TO CRUMBLE

KÓD	PRODUKT	POPIS		ALERGENY
AE31AE	CRUMBLE MÁŠLOVÝ	Produkt na bázi drobeného křehkého těsta s klasickou chutí z rýžové mouky vyznačující se vanilkovým tónem.	2,5 kg x 2 ks	 
AE31AB	CRUMBLE KAKAO	Produkt na bázi drobeného křehkého těsta z rýžové mouky a s kakaem .	2,5 kg x 2 ks	 
AE31AC	CRUMBLE ČERVENÉ OVOCE	Produkt na bázi drobeného křehkého těsta z rýžové mouky a s příchutí červeného ovoce.	2,5 kg x 2 ks	 

Poznámky

Poznámky

Poznámky





Master Martini CE spol. s r.o.
SNP 2443/8, Ústí nad Labem 400 11
Tel.: 472 773 607
Fax.: 472 779 060
info@mastermartini.com
www.martiniprofessional.cz
www.mastermartini.cz