



Master Martini

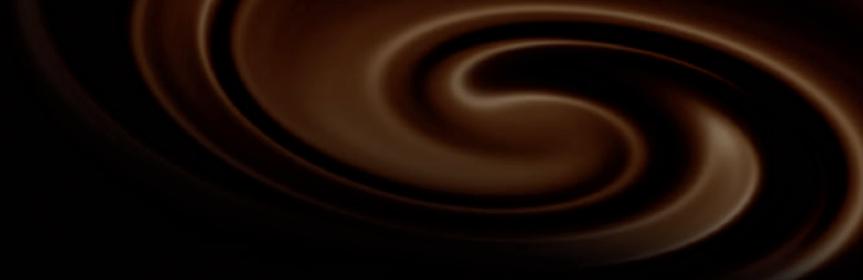


Cioccolato

Ariba

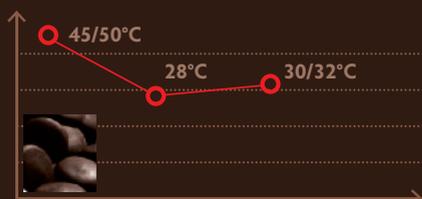
La passione ci unisce.



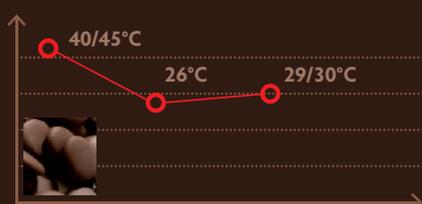


TEMPERAGGIO

FONDENTE



LATTE



BIANCO



PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE



Temperatura

Tenere in ambiente tra 16° - 20° C



Umidità

Conservare il cioccolato in ambiente con umidità massima del 65%



Luce

Il gusto del cioccolato deteriora rapidamente quando esposto alla luce del sole

Dopo aver prelevato il prodotto richiudere sempre la confezione in modo da evitare l'assorbimento di umidità e odori estranei.



Ariba

100%
VANIGLIA
NATURALE

Nata dalla passione, Ariba è la linea di cioccolato Master Martini. L'accuratezza nella selezione delle materie prime nei luoghi d'origine, l'utilizzo esclusivo di burro di cacao e della vaniglia naturale, la ricerca nell'armonia dei sapori, la varietà di gusti, sono i parametri che garantiscono un cioccolato di grande pregio.



Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, coperture, decorazione, mousse, gelato.

Le formulazioni della gamma Ariba sono nate per soddisfare le esigenze dell'utilizzatore nelle varie applicazioni di cioccolateria e pasticceria artigianale e da qui prende vita un cioccolato facile da utilizzare, versatile, che garantisce la sicurezza di risultati di alto livello.

Un livello che si può ottenere solo grazie all'utilizzo di un impianto produttivo tecnologicamente all'avanguardia che permette di garantire la massima qualità del prodotto finito. Grazie ad un costante controllo durante tutte le fasi del processo produttivo, si ottiene così un cioccolato italiano di altissima qualità.

● Fluidità ● Lucentezza ● Gusto ● Colore ● Spacco

Cioccolato Master Martini Ariba, la passione ci unisce.



Aruba

Yaràcao Faracao Watacao

Cioccolato d'Origine

Cioccolato Fondente d'Origine Venezuela

85% cacao | 48/50% burro di cacao

Fluidità ●●●●○

Intensità di gusto ●●●●●

YARÀCAO

Una leggenda venezuelana narra che Yarà fosse una principessa talmente bella da sembrare circondata da fiori profumati. Oggi Yarà viene vista come la divinità di ogni fonte d'acqua, Spirito della Natura, evocata per portare gioia, amore e serenità.

Dall'incontro di Yarà con il cacao più sovrappine, nasce **Yaràcao**, un cioccolato dall'elevato contenuto di cacao ma allo stesso tempo estremamente rotondo: piacevolmente amaro e dalle equilibrate note acide, rilascia gradualmente un bouquet sorprendente di aromi fruttati sino a dare sul finale un ultimo tocco di gran carattere.



Cioccolato Fondente d'Origine Madagascar

78% cacao | 44/47% burro di cacao

Fluidità ●●●●○

Intensità di gusto ●●●●●

FARACAO

La mitologia malgascia è ricca di racconti e leggende. Fra le numerose divinità c'è Faravari, la divinità delle acque, elemento fondamentale per gli abitanti dell'isola, per la flora e la fauna che la popolano. Dalle pregiate piantagioni di cacao del Madagascar, irrorate dall'acqua donata dalla divinità, nasce **Faracao**: cioccolato dolcemente amaro e molto aromatico, caratterizzato da note tostate con sentori di frutti rossi e spezie.

Il suo intenso sapore di cacao è bilanciato da un'astringenza non eccessiva che permette a questo cioccolato di sprigionare il proprio bouquet a lungo dopo l'assaggio.



Cioccolato Fondente d'Origine Ghana

70% cacao | 41/43% burro di cacao

Fluidità ●●●●○

Intensità di gusto ●●●●●

WATACAO

In Ghana, come in molti altri paesi africani, l'acqua è considerata come una madre, proprio per questo la dea dell'acqua viene raffigurata come una donna dall'aspetto bellissimo, chiamata Mami Wata. Quest'ultima viene ancora oggi invocata per avere raccolti rigogliosi.

Mami Wata continua a visitare le nostre piantagioni di cacao, propiziando la raccolta di fave dal gusto unico ed inimitabile; da questo incontro divino nasce così **Watacao**, un cioccolato fondente dall'importante tenore di cacao, dal gusto intenso ed estremamente bilanciato. Dal robusto corpo di cacao dolcemente accompagnato da fresche note fruttate, ha delle punte aromatiche di nocciola e frutti rossi.



DISCHI

FONDATE

% Cacao	% Burro di cacao	Sacchetto da 1kg	Sacco da 5 kg	Cartone da 10 kg	Fluidità	Intensità di gusto
72	38/40		✓	✓	●●●●○	⊖ 1 2 3 4 5 ⊕
60	38/40	✓	✓	✓	●●●●○	⊖ 1 2 3 4 5 ⊕
60	35/37			✓	●●●●○	⊖ 1 2 3 4 5 ⊕
57	36/38			✓	●●●●○	⊖ 1 2 3 4 5 ⊕
54	32/34	✓	✓	✓	●●●●○	⊖ 1 2 3 4 5 ⊕
50	30/32			✓	●●●●○	⊖ 1 2 3 4 5 ⊕

LATTE

% Cacao	% Latte	% Materia Grassa	Sacchetto da 1kg	Sacco da 5 kg	Cartone da 10 kg	Fluidità
36	24	36/38			✓	●●●●○
32	20	34/36	✓	✓	✓	●●●●○
29,5	22	32/34		✓		●●●●○

BIANCO

% Cacao	% Latte	% Materia Grassa	Sacchetto da 1kg	Sacco da 5 kg	Cartone da 10 kg	Fluidità
-	22	36/38	✓	✓	✓	●●●●○

DIAMANTI

Con estratto di bacca di vaniglia del Madagascar



	% Cacao	% Latte	% Materia Grassa	Sacchetto da 1kg	Sacco da 5 kg	Cartone da 10 kg	Fluidità	Intensità di gusto
Fondente	72	-	38/40	✓	✓	✓	●●●●○	⊖ 1 2 3 4 5 ⊕
Latte	31	20	32/34	✓	✓	✓	●●●●○	⊖ 1 2 3 4 5 ⊕
Bianco	-	22	36/38	✓	✓	✓	●●●●○	⊖ 1 2 3 4 5 ⊕

PANI DI CIOCCOLATO



	% Cacao	% Latte	% Materia Grassa	Pani da 1kg	Pani da 2,5 kg
Fondente	72	-	38/40	✓	✓
Fondente	57	-	36/38	✓	✓
Latte	32	20	34/36	✓	✓
Bianco	-	22	36/38	✓	✓

GOCCE E GOCCINE

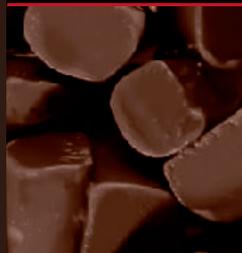


	% Cacao	% Latte	% Burro di cacao	Sacchetto da 1 kg Gocce per hg	Sacco da 5 kg Gocce per hg		Cartone da 10 kg Gocce per hg			
Fondente	46		26/29	3000 	1200 	3000 	850 	1500 	1200 	3000
Latte		24	24/26		1000 					

UTILIZZI

Decorazione biscotti	Decorazione cakes	Farcitura cakes	Farcitura prodotti lievitati

CHUNKS



	% Cacao	% Latte	% Materia Grassa	Sacchetto da 1kg	Sacchetto da 5 kg
Fondente	44	-	26/29	✓	✓
Latte	24	29	24/26	✓	✓
Bianco	-	26	28/30	✓	✓

UTILIZZI

Decorazione biscotti	Decorazione cakes	Farcitura cakes	Farcitura prodotti lievitati

POLVERE DI CACAO AMARO



	% Cacao	Burro di cacao	Sacchetto da 1 kg
	100	22/24	✓
	100	10/12	✓

UTILIZZI

Aromatizzazione d'impasti	Aromatizzazione di creme	Decorazione	Mousse

BURRO DI CACAO



% Cacao

Burro di cacao

Sacchetto da 1 kg

-

100



UTILIZZI

Migliorare
fluidità cioccolato



MASSA DI CACAO



% Cacao

Burro di cacao

Sacchetto da 1 kg

100

52/54



UTILIZZI

Aromatizzazione
d'impasti



Tavolette



Gelati



Ripieni



UTILIZZI DEL CIOCCOLATO

FONDATE

LATTE

BIANCO

% Cacao	% Materia grassa	Praline	Corpi cavi	Tavolette	Ripieni	Coperture	Decorazione	Mousse	Gelati
72	38/40	✓			✓			✓	✓
60	38/40	✓	✓			✓	✓	✓	
60	35/37	✓	✓		✓			✓	✓
57	36/38	✓	✓			✓			
54	32/34	✓	✓	✓	✓		✓		
50	30/32		✓	✓			✓		
36	36/38	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
32	34/36	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
31	32/34	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
29,5	32/34	✓	✓	✓	✓		✓		
-	-	✓	✓		✓	✓	✓	✓	



Master Martini

DISCHI	Gusti	Codice	% Cacao	% Latte	% Materia Grassa	Formato (sacchetti)	Confezione (cartone)	Palettizzazione	
	YARÀCAO - VENEZUELA	AQ49ZB	85	-	48/50	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
	FARACAO - MADAGASCAR	AQ49ZE	78	-	44/47	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
	WATA CAO - GHANA	AQ49ZA	70	-	41/43	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
FONDATE	AQ49FF		72	-	38/40	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
	AQ49IW		72	-	38/40	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
	AQ49DD		60	-	38/40	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
	AQ49UU		60	-	38/40	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
	AQ47RP		60	-	38/40	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
	AQ49DP		60	-	35/37	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
	AQ49DF		57	-	36/38	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
	AQ49DH		54	-	32/34	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
	AQ49UT		54	-	32/34	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
	AQ47RO		54	-	32/34	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
AQ49DC		50	-	30/32	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)		
LATTE	AQ49CP		36	24	36/38	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
	AQ49UH		36	22	36/38	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
	AQ49DL		32	20	34/36	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
	AQ49UV		32	20	34/36	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
	AQ47RQ		32	20	34/36	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
AQ49AG		29,5	22	32/34	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)		
BIANCO	AQ48AA		-	22	36/38	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
	AQ49IQ		-	22	36/38	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
	AQ49IM		-	22	36/38	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
DIAMANTI	Gusti	Codice	% Cacao	% Latte	% Materia Grassa	Formato (sacchetti)	Confezione (cartone)	Palettizzazione	
FONDATE	AQ49DB		72	-	38/40	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
	AQ49UQ		72	-	38/40	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
	AQ47RA		72	-	38/40	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
LATTE	AQ49EB		31	20	32/34	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
	AQ49UR		31	20	32/34	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
	AQ47RB		31	20	32/34	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
BIANCO	AQ48CE		-	22	36/38	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)	
	AQ49US		-	22	36/38	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
	AQ47RC		-	22	36/38	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
PANI DI CIOCCOLATO	Gusti	Codice	% Cacao	% Latte	% Materia Grassa	Peso dei pani	Confezione (cartone)	Palettizzazione	
FONDATE	AQ49CF		72	-	38/40	1 kg	10 kg	800 kg (20 cartoni x 4 strati)	
	AQ49BJ		72	-	38/40	2,5 kg	10 kg	770 kg (11 cartoni x 7 strati)	
	AQ49CE		57	-	36/38	1 kg	10 kg	800 kg (20 cartoni x 4 strati)	
	AQ49BH		57	-	36/38	2,5 kg	10 kg	770 kg (11 cartoni x 7 strati)	
LATTE	AQ49CD		32	20	34/36	1 kg	10 kg	800 kg (20 cartoni x 4 strati)	
	AQ49BB		32	20	34/36	2,5 kg	10 kg	770 kg (11 cartoni x 7 strati)	
BIANCO	AQ49CC		-	22	36/38	1 kg	10 kg	800 kg (20 cartoni x 4 strati)	
	AQ48CF		-	22	36/38	2,5 kg	10 kg	770 kg (11 cartoni x 7 strati)	
GOCCE E GOCCINE	Gusti	Codice	Gocce/hg	% Cacao	% Latte	% Materia Grassa	Formato (sacchetti)	Confezione (cartone)	Palettizzazione
FONDATE	AQ49GF		850	46	-	26/29	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
	AQ49GR		1200	46	-	26/29	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
	AQ49VZ		1200	46	-	26/29	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	AQ49GQ		1500	46	-	26/29	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
	AQ49GL		3000	46	-	26/29	-	10 kg	810 kg (9 cartoni x 9 strati)
	AQ49UZ		3000	46	-	26/29	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	AQ47RL		3000	46	-	26/29	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)
LATTE	AQ49AA		1000	24	24/26	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
CHUNKS	Gusti	Codice	% Cacao	% Latte	% Materia Grassa	Formato (sacchetti)	Confezione (cartone)	Palettizzazione	
FONDATE	AQ48RC		44	-	26/29	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
	AQ49UI		44	-	26/29	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
LATTE	AQ48RK		24	25	24/26	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
	AQ49UJ		24	25	24/26	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
BIANCO	AQ48RX		-	26	28/30	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
	AQ49UK		-	26	28/30	5 kg	10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)	
MATERIE PRIME	Prodotto	Codice	% Cacao	% Latte	% Materia Grassa	Formato (sacchetti)	Confezione (cartone)	Palettizzazione	
	CACAO AMARO IN POLVERE	AR48WA	-	-	22/24	1 kg	6 kg	216 kg (6 cartoni x 6 strati)	
	CACAO AMARO IN POLVERE	AR48WG	-	-	10/12	1 kg	6 kg	216 kg (6 cartoni x 6 strati)	
	BURRO DI CACAO	AR48AA	-	-	100	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	
	MASSA DI CACAO	AQ47AA	100	-	52/54	1 kg	10 kg	400 kg (8 cartoni x 5 strati)	



Via Gardizza, 9/B
48017 Conselice (RA)
Tel. +39 0545 989511
Fax +39 0545 989615
info@unigra.it
www.unigra.it

