

Martini
GELATO

NOVITÀ 2025



bozza FOLDER NOVITA 210X297 28 P+COP VICTL154

BOZZA N. 1	1/1	V S
DATA 13/01/25	<input type="checkbox"/>	
VISTO SI STAMPI • Firma:		
<input type="text"/>		

Samorani S.r.l. - Forlì
Tel. 0543 795527 - Fax 0543 795529





Martini

PROFESSIONAL



ALIMENTIAMO LE VOSTRE PASSIONI

Martini Professional è il **brand di Unigrà** dedicato al mondo **artigianale e professionale**: fornisce **prodotti innovativi e di qualità** creati per rispondere alle esigenze degli artigiani pasticceri, panificatori, cioccolatieri, gelatieri e degli operatori del settore Ho.Re.Ca.

L'ampio mondo Martini Professional si sviluppa in **marchi e linee dedicate ai canali**:

Master Martini
Martini Cioccolato
Martini Gelato
Martini Frozen
Martini Food Service

Novità 2025

Preparati a un'esplosione di gusto e golosità, perché nel 2025 il gelato diventa genuinamente delizioso, firmato Martini Gelato!

Nel 2025, Martini Gelato alza il livello della bontà con una nuova linea **100% plant-based** che rivoluziona il concetto di gelato vegetale.

Tra le novità firmate Martini Gelato nel 2025, spiccano le **Brunelle CROK fusion**: due creme morbide, realizzate con ingredienti selezionati di altissima qualità, che si uniscono in una fusione irresistibile di sapori.

Ma le sorprese non finiscono qui!

Presentiamo un ampliamento della gamma **Ready to Crumble**, pensato per chi cerca un'esperienza di gusto davvero croccante.

E per gli amanti del **gelato soft**, abbiamo ampliato la gamma con i gusti più richiesti dai vostri clienti, per soddisfare ogni desiderio di dolcezza.

ORASÌ GELATO



04

BRUNELLE CROK FUSION



08

BRUNELLA CROK FROLLINO VEG



10

BRUNELLA CROK SUEÑO



12

BRUNELLA CROK ROYAL



14

BRUNELLA CARAMELLO SALATO



15

READY TO CRUMBLE



16

GUSTO YOGURT LACTOSE FREE



18

FRUTTUP! COCCO W



20

SOFT SERVE



22

EASY DESSERT



24

AYMARA



26

OraSi's GELATO

IL VEGETALE PRENDE GUSTO



**100%
PLANT
BASED**

SCOPRI UNA NUOVA ESPERIENZA DI PIACERE 100% PLANT-BASED

OraSi Gelato è la nuova gamma di **4 basi liquide vegetali**, nata dall'esperienza di **Martini Gelato** e dal know-how di **OraSi**, il marchio di bevande vegetali che sicuramente **hai visto anche in tv.**

PERCHÉ SCEGLIERE ORASÌ GELATO?



**ETICO
E BUONO**



**SICUREZZA ALIMENTARE
E QUALITÀ GARANTITE**



**VELOCITÀ
DI PREPARAZIONE**



**A PROVA
DI ERRORE**



**INVESTIMENTI
IN COMUNICAZIONE**

MAI SENTITO PARLARE DEI FLEXITARIANI?

Sono quei vegetariani "flessibili" che prediligono seguire un modello di alimentazione di tipo vegetariano, senza rinunciare ad alimentarsi sporadicamente di proteine animali e derivati.

12%

ITALIANI FLEXITARIANI

Fonte: Ipsos 2024

9,5%

ITALIANI "VEG"

(vegetariani o vegani)

Fonte: Eurispes - Rapporto Italia 2024

50%

ITALIANI INTOLLERANTI AL LATTOSIO

(sintomatici o asintomatici)

Fonte: AILI - Associazione Italiana Latto-Intolleranti APS.

La crescita prevista di queste categorie di consumatori, unita all'incremento di scelte di consumo etiche, rende

IL GELATO VEGETALE UN TREND

con cui si deve stare al passo...
e un'offerta fondamentale nel tuo punto vendita!

SCOPRI LE 4 BASI LIQUIDE VEGETALI ORASÌ GELATO, PER GELATI ARTIGIANALI 100% PLANT-BASED.

ORASÌ GELATO AVENA

Codice: **AV34EH**

Base avena. Consigliata l'aromatizzazione per preparare numerose combinazioni di gusto.

Caratteristiche tecniche:

-  SENZA LATTE
-  VEG
-  SENZA GRASSI IDROGENATI
-  HALAL
-  KOSHER



Avena 1° gusto acquistato
nella categoria delle bevande vegetali:
+ 17% vendite in volume*

Dosaggi: 4L per una vaschetta

Cartone:  x 12







ORASÌ GELATO SOIA

Codice: **AV34EI**

Base soia, senza zuccheri aggiunti.

Ideale in abbinamento a paste grasse.

Caratteristiche tecniche:

-  SENZA GLUTINE
-  SENZA LATTE
-  VEG
-  SENZA GRASSI IDROGENATI
-  HALAL
-  KOSHER

**SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI**



Dosaggi: 4L per una vaschetta

Cartone:  x 12

SCOPRI LE 4 BASI LIQUIDE VEGETALI ORASÌ GELATO, PER GELATI ARTIGIANALI 100% PLANT-BASED.

PRONTA
ALL'USO!




ORASÌ GELATO GUSTO CARMELLO SALATO

Codice: **AV34EK**

Base avena al gusto caramello salato.
Pronta all'uso!

Caratteristiche tecniche:

-  SENZA LATTE
-  VEG
-  SENZA GRASSI IDROGENATI
-  HALAL
-  KOSHER

Dosaggi: 4L per una vaschetta

Cartone:  x 12

PRONTA
ALL'USO!



ORASÌ GELATO GUSTO BISCOTTO

Codice: **AV34EJ**

Base avena al gusto biscotto.
Pronta all'uso!

Caratteristiche tecniche:

-  SENZA LATTE
-  VEG
-  SENZA GRASSI IDROGENATI
-  HALAL
-  KOSHER

Dosaggi: 4L per una vaschetta

Cartone:  x 12

*Fonte: IRI - vendite volume comparto retail 2024 vs 2023.



LE BRUNELLE CROK FUSION

Una fusione di gusto irresistibile





PLANT BASED

BRUNELLA CROK BERRY FUSION

Crema morbida al **cioccolato fondente**, con inclusioni di **frutti di bosco** e **granelle di cacao**.

CODICE

FORMATO

AE37PI

5 kg x 2 pz



BRUNELLA CROK PECAN FUSION

Crema morbida al **caramello salato**, con inclusioni di **noci pecan** e **granella di biscotto**.

CODICE

FORMATO

AE37PW

5 kg x 2 pz



2 INCLUSIONI



GUIDA
ALL'APPLICAZIONE

Scansiona il QR code
e scopri come applicarle



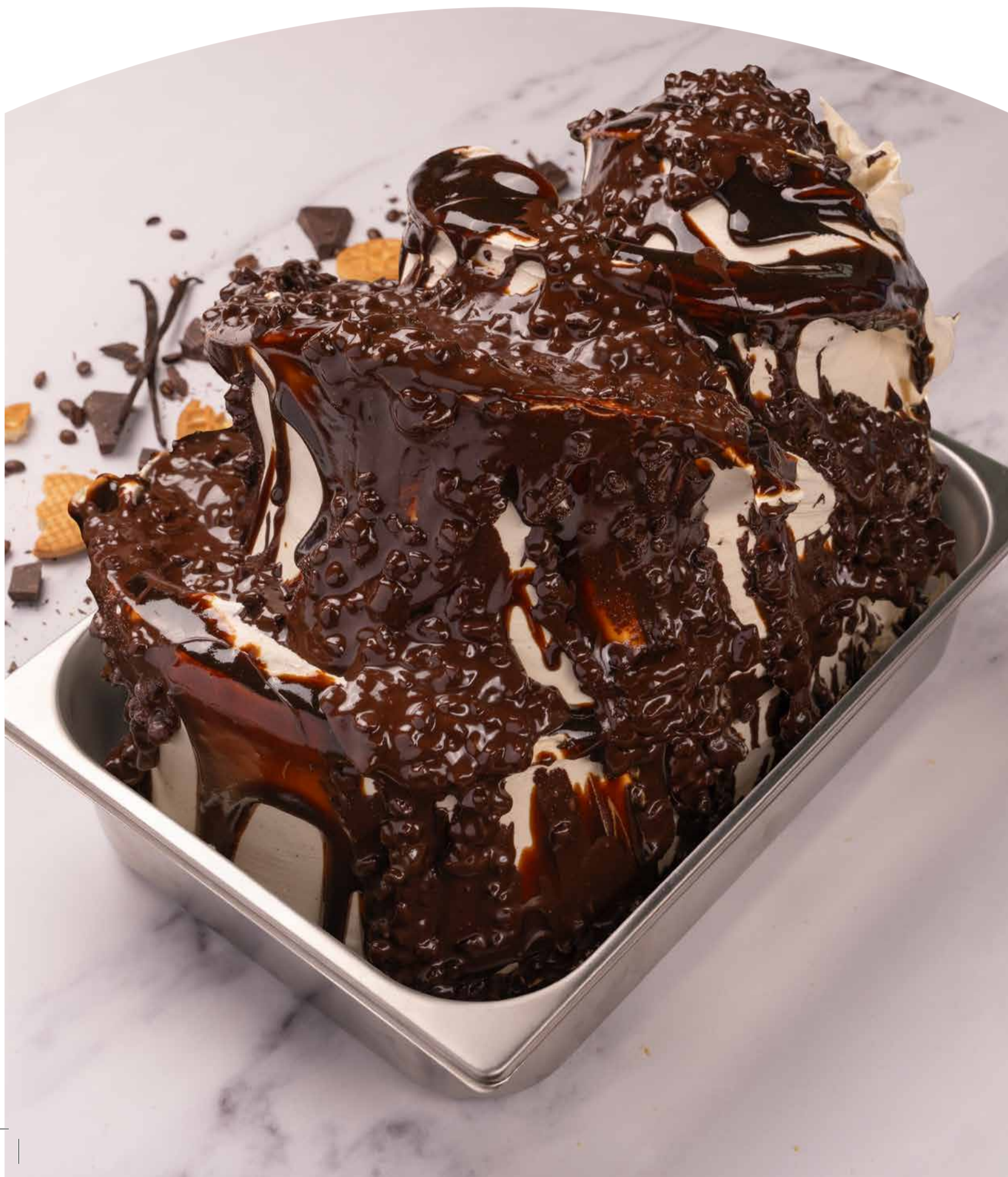
SCOPRI IL
BRUNELLARIO!

Richiedi il ricettario
al tuo referente
Martini Gelato



BRUNELLA CROK FROLLINO VEG

Crema morbida alla gianduia
con inclusioni di biscotto



1 INCLUSIONE



PLANT BASED

Applicazione



Variegatura per gelati



Stratificazione e cremini



Variegatura per torte gelato



Riempimento per praline



Decorazione dei coni



Topping per gelato soft

Caratteristiche tecniche



Senza grassi idrogenati



Senza glutine

CODICE

COD. AX43NE

FORMATO

5 kg x 2 pz



SCOPRI IL
BRUNELLARIO!

Richiedi il ricettario
al tuo referente
Martini Gelato



BRUNELLA CROK SUEÑO

Crema morbida al latte e nocciola,
con inclusioni di wafer



Ispirata ad uno dei più iconici snack dolci della tradizione italiana.

Che Gusto da Sueño

Applicazione



Variegatura per gelati



Stratificazione e cremini



Variegatura per torte gelato



Riempimento per praline



Decorazione dei coni



Topping per gelato soft

Caratteristiche tecniche



Senza grassi idrogenati

CODICE

AE37PY

FORMATO

5 kg x 2 pz



GUIDA ALL'APPLICAZIONE

Scansiona il QR code e scopri come applicarle



SCOPRI IL BRUNELLARIO!

Richiedi il ricettario al tuo referente Martini Gelato



2 INCLUSIONI



BRUNELLA CROK ROYAL

Crema morbida al cioccolato
bianco con **inclusioni di pinoli
e di biscotti al caramello**

CODICE

FORMATO

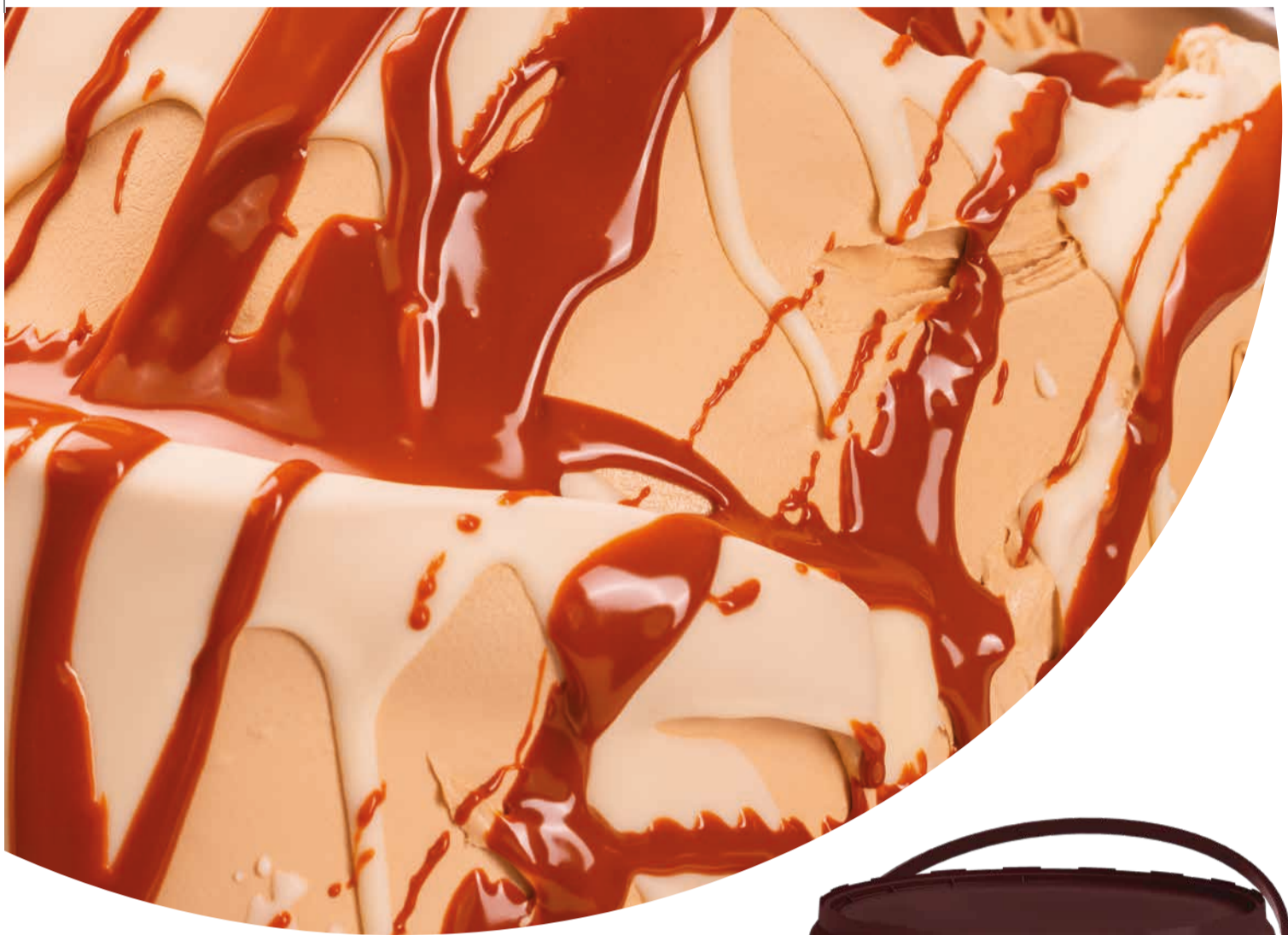
COD. AE37QA

5 kg x 2 pz



SCOPRI IL
BRUNELLARIO!

Richiedi il ricettario
al tuo referente
Martini Gelato



BRUNELLA CARMELLO SALATO

Deliziosa **crema morbida**
al caramello salato

CODICE

COD. AX43ND

FORMATO

5 kg x 2 pz



**SCOPRI IL
BRUNELLARIO!**

Richiedi il ricettario
al tuo referente
Martini Gelato



READY TO CRUMBLE

8 preparazioni a base di frolla sbriciolata,
con farina di riso



GRAN MIX SEMI E CANDITI

Crumble cacao con mix di **semi tostati** (sesamo, lino, grano saraceno, semi di chia), **arancia** e **albicocca candita**.

CODICE	FORMATO
AE31AJ	2,5 kg x 2 pz



READY TO CRUMBLE COCCO

Crumble cocco con **polvere di cocco**.

CODICE	FORMATO
AE31AK	2,5 kg x 2 pz



Applicazione



Variegatura per gelati



Pasticceria fredda e tradizionale



Altre decorazioni



**RICHIEDI
IL RICETTARIO**
al tuo referente
Martini Gelato



Dal gelato tradizionale, ai semifreddi, al gelato soft potrai aggiungere un tocco di originalità e croccantezza ad ogni tua creazione.



GUSTO YOGURT LACTOSE FREE

Base completa per realizzare
un gelato al gusto yogurt



Il consumatore trova al supermercato tanti prodotti senza lattosio... e sempre di più si aspetta di trovarli anche fuori casa!

Tutto il gusto del gelato SENZA RINUNCE!

Perché realizzare un gelato senza lattosio?



Digeribile



Gelato cremoso



Semplice da produrre



Lavorazione a freddo (temperatura ambiente)



Adatto a tutte le età



Piace a tutti

Caratteristiche tecniche



Senza glutine



Senza grassi idrogenati

Applicazione



Gelateria



70%
della **popolazione mondiale**
è intollerante al lattosio

50%
della **popolazione in Italia**
è intollerante al lattosio

Fonte: Associazione AILI



CREA UN'INTERA VETRINA SENZA LATTOSIO!

Richiedi il ricettario
al tuo referente
Martini Gelato

CODICE

AI70EA

FORMATO

1,4 kg x 9 pz

DOSAGGIO

1 sacchetto + 2,5 l acqua (temperatura ambiente)



FRUTTUP! COCCO W

Base completa al cocco senza latte



Per chi ama il gusto del cocco, FruttUP! propone una nuova ricetta: da oggi anche senza latte, a base acqua!



PLANT BASED



Caratteristiche tecniche



Senza glutine



Senza grassi idrogenati



Senza latte



Lavorazione a freddo



Vegano

Utilizzo per gelato artigianale



+



Acqua a temperatura ambiente

+



Mantecatore

CODICE

AI70EJ

FORMATO

1,5 x 9 pz

Una linea di basi complete in polvere, estremamente versatile. Adatta per la realizzazione gelati artigianali, gelati soft e granite, con pochi e semplici passaggi.



SOFT SERVE

La nuova linea di basi in polvere
per gelato soft



Soft fiordilatte

Base completa per realizzare un gelato soft **al fiordilatte**.

CODICE	FORMATO	APPLICAZIONE
AI70ED	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente

Soft Yogurt Tart

Base completa per realizzare un gelato soft allo **yogurt**, caratterizzato da una **nota più acidula**.

CODICE	FORMATO	APPLICAZIONE
AI70EG	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente

Soft White Vanilla

Base completa per realizzare un gelato soft alla **vaniglia**, dal **colore bianco**.

CODICE	FORMATO	APPLICAZIONE
AI70EF	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente

Soft Chocolate taste

Base completa per realizzare un gelato soft al **gusto di cioccolato**.

CODICE	FORMATO	APPLICAZIONE
AI70EB	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente

Soft Gold Vanilla

Base completa per realizzare un gelato soft alla **vaniglia**, dal **colore giallo**.

CODICE	FORMATO	APPLICAZIONE
AI70EE	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente

Soft Caramel

Base completa per realizzare un gelato soft al **caramello**.

CODICE	FORMATO	APPLICAZIONE
AI70EC	2 kg x 6 pz	1 sacchetto + 4 L di acqua temperatura ambiente



Guarda il video di presentazione della nostra gamma.





EASY DESSERT

Ideale per semifreddi,
con aroma naturale di vaniglia



Preparato
in polvere di facilissimo
impiego, ideale per
la preparazione
di semifreddi.

**Per dessert
davvero easy!**



Caratteristiche tecniche



Senza
glutine



Senza grassi
idrogenati



Lavorazione
a freddo

Applicazione



Pasticceria
fredda

Le specialità
realizzate con
Easy dessert
**si conservano
nel banco
freezer**
di gelateria e
grazie alla loro
ricettazione
**non devono
essere
scongelate
in anticipo.**

CODICE

FORMATO

DOSAGGIO

AI70EK

1 kg x 8 pz

300 g EASY DESSERT + 100 g panna



AYMARA NERO, FONDENTE E BIANCO

La gamma di basi pronte all'uso



Dall'esperienza di Martini Cioccolato nasce la linea dedicata ai professionisti della gelateria.

Una linea dedicata al cioccolato, pronta all'uso!



Caratteristiche tecniche



Senza glutine



Senza grassi idrogenati



Aymara Nero e Aymara Fondente sono vegan

Applicazione



Gelateria



GUIDA ALL'APPLICAZIONE

Scansiona il **QR code** e scopri come applicarle



CODICE	PRODOTTO	FORMATO	DOSAGGIO
AI70DY	AYMARA NERO	1,8 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 l acqua bollente
AI70DX	AYMARA FONDENTE	1,9 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 l acqua bollente
AI70DZ	AYMARA BIANCO	1,6 kg x 9 pz	1 sacchetto + 2,5 l acqua tiepida







www.martiniprofessional.it
www.martinigelato.it