




UNICA
FOOD / INNOVATION / SCHOOL
by Unigrà



UNIGRA

2025

Happy New Year

Дорогие партнеры!

*Мы рады поздравить вас от имени нашей компании
С наступающим Новым **2025** годом!*

Этот год открывает двери не только к новым вершинам в бизнесе, но и создает бесконечные возможности для достижения успеха и совершенства в творчестве.

*Мы рады идти с вами в ногу с последними трендами кондитерского сектора, представляя вам высококачественную продукцию итальянского бренда **Martini Professional** для реализации самых прекрасных, вкусных и смелых идей.*

От всей души желаем вам процветания, вдохновения и успешных свершений на вашем пути в новом году!

С наилучшими пожеланиями в Новом Году,

UNIGRA





Martini

PROFESSIONAL



2025

UNIGRA

ТРЕНД

ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД/КРУАССАН

Плитка шоколада с хрустящей фисташковой начинкой

ПРОДУКТЫ:

MASTER

Martini

Ariba Latte 32%

Ariba Fondente Dischi 60 (38/40)

Diamante Pistacchio Verde

Caravalla Cover White

Maxime Melange 10%

*Удивительное сочетание фисташковой пасты и хрустящего теста катаифи в нежном молочном шоколаде или горьком. Вместо теста катаифи можно использовать хрустящую крошку **Crumble Pistacchio***



Crumble Pistacchio – хрустящая крошка на основе рисовой муки, орехов фисташки, без глютена, без пальмы.
В ассортименте **READY TO CRUMBLE 7** цветов и вкусов.

ТРЕНД



ИТАЛЬЯНСКИЙ ШОКОЛАД С ФУНДУЧНОЙ ХРУСТЯЩЕЙ НАЧИНКОЙ

ПРОДУКТЫ:

MASTER
Martini

Ariba Latte 32%

Ariba Fondente Dischi 60 (38/40)

Diamante Nocciola

Caravalla Cover white



В основе начинки - фундучный **Crumble** — хрустящая крошка из рисовой муки и фундучная паста из **100%**-ого итальянского фундука **Diamante Nocciola Cremosa**. И всё это великолепие заключено в корпус из темного шоколада **Ariba** от **Martini Cioccolato**, известном своим насыщенным вкусом и качеством! Ведь, как водится, итальянские мастера знают толк в **Dolce Vita** !





БРИОШЬ «ЕЛОЧКА»

Нежная сдоба с начинкой со вкусом белого шоколада **Caravella Cream White** и малиной



ПРОДУКТЫ:

MASTER
Martini

Caravella Cream White

Master Gioia

Ariba Bianco

Pasta Cocco

Какая должна быть сдоба? Пышной и ароматной.

*Именно такой результат позволяет получить маргарин **Master Gioia**. А после выпечки изделия приобретают приятный аромат сливочного масла.*

Пастообразные жировые кремы **Caravella** с насыщенными вкусами шоколада и ореха - готовые начинки с длительным сроком хранения. Подходят также для глазирования, прослойки пирожных и тортов. Без трансжиров.

КЕКС «СМОРОДИНА & ШОКОЛАД»

*Новогодний кекс на основе маргарина **Master Gioia** с добавлением черной смородины и вариегато «Лесные ягоды», а также шоколадного крема, глазированный мягким покрытием со вкусом темного шоколада*

ПРОДУКТЫ:

MASTER
Martini

Master Gioia
Ariba Latte
Variegato Frutti di Bosco
Master Gourmet Gold
Gran Centramerica Fondente
Bolero Cocoa

*Для крема предлагаем линейку натурального шоколада «**Ariba**» в сочетании с комбинированными сливками **Master Gourmet Gold**. **Master Gourmet Gold** – достойная замена молочным сливкам, приятный сливочно-молочный вкус, увеличиваются в объеме в **3,5** раза, стабильные в изделиях*



Для получения пышного и ароматного кекса – используйте маргарин «**Master Gioia**»

Для мягкого покрытия использовать профессиональный крем **Bolero Cocoa**

КРУАССАНЫ «ЕЛОЧКА»

Слоеная булочка в виде ёлочки с двойной начинкой: фисташка и малина



*Десертная паста **Diamante Pistacchio Verde** – 100% фисташковая паста.*

Используется для придания вкуса, цвета жировым начинкам в кондитерской области, а также в сфере мороженого

ПРОДУКТЫ:

MASTER
Martini

Martini Plus Sfoglia

La Glassa

Master Gourmet Gold

Diamante Pistacchio



Маргарин для слоения **Martini Plus Sfoglia** – уникальный продукт для изготовления дрожжевых и бездрожжевых изделий в промышленном производстве. Полностью на растительной основе жирностью **80%**, может использоваться в постное время.



МАКАРОНС «СНЕГОВИК»

Хрустящее печенье-сэндвич с миндальным вкусом и начинкой

ПРОДУКТЫ:

MASTER
Martini

Maxime Gioia

Master Gourmet Gold

Pan di Spagna C25

Caravella cream Cocoa

Cover Cocoa

Ariba

*Смесь **Fiorfiore La Glassa** для кондитерских изделий, благодаря которой можно выпускать различный ассортимент с миндальным вкусом и ароматом: печенье «Макаронс», термостабильную начинку, франжипан*



2023



МАКАРОНС «ШОКОЛАД & АПЕЛЬСИН»

*Хрустящее печенье сэндвич с миндальным вкусом и с двойной начинкой:
шоколад и апельсин*



ПРОДУКТЫ:

MASTER
Martini

Fiorfiore La Glassa

Ariba 57%

Master Gourmet Gold

Variegato Arancia

2025



ПИРОЖНОЕ «ФРАГОЛИНА»

*Бисквитное пирожное с творожным кремом, декорировано глазурью **Gran Centramerica***

ПРОДУКТЫ:

MASTER
Martini

Variegato Fragola
Ariba Cacao Amaro,
Master Gourmet Gold
Vaniglia Bourbon
Gran Centramerica

*Равномерно пористый и ароматный бисквит гарантирован, если используем смесь «**Pan di Spagna C25**»/ **Super Bisquit C30**» – концентрат, дающий хороший объем и всегда стабильный результат*



Глазурь Gran Centramerica – отличный вариант для декора изделий. Высокая пластичность облегчит приготовление любого декора, а также отличная альтернатива шоколаду. Приятный вкус, схожий с натуральным шоколадом. В линейке присутствуют цветные с различными вкусами.



ЯПОНСКИЙ РУЛЕТ

Японский нежный бисквит, с хрустящей начинкой, фисташковой начинкой и малиной



ПРОДУКТЫ:



- Caravella Crunch Ciocco Avorio**
- Monna Lisa**
- Caribe/Centramerica Bianco**
- Master Gioia**
- Diamante Pistaccio**
- Gourmet Gold**

КАПКЕЙК «ЁЛОЧКА»

Пирожное с хрустящей начинкой и сырным кремом



ПРОДУКТЫ:



- Caravella Crunch Ciocco Avorio**
- Monna Lisa**
- Caribe/Centramerica Bianco**
- Master Gioia**
- Diamante Pistaccio**
- Gourmet Gold**

Caravalla CRUNCH Ciocco Avorio
ГОТОВАЯ НАЧИНКА СО ВКУСОМ БЕЛОГО ШОКОЛАД и с включениями хрустящей вафли.

Используется в качестве начинки или вкусовой добавки для кондитерских и мучных изделий после выпекания.



ТОРТ «НОВОГОДНЕЕ ПОЛЕНО»

Торт на основе Мусса «Крем-брюле», с хрустящей ореховой начинкой и мягким покрытием со вкусом шоколада

ПРОДУКТЫ:

MASTER

Martini

Caravella Crunch Nocciola

Bolero Cocoa

Pan di Spagna C25

Master Gourmet

Caribe



***Caravella CRUNCH
Nocciola**–ГОТОВАЯ ореховая
НАЧИНКА с дробленным
фундуком не менее **15%**
Используется в качестве начинки
или вкусовой добавки для
кондитерских и мучных изделий
после выпекания. Не содержит
транс-жиров.*



Крем Bolero Cocoa – готовый крем для глазирования, декорирования изделий, а также для прослойки и добавки в другие кремы для получения шоколадного вкуса

Глазурь Caribe идеальна для приготовления простых



ПИРОЖНОЕ «МУСС ШАМПАНЬ»

Мусс на основе шоколада «Ариба» и шампанского с клюквенной прослойкой и ореховым покрытием

MASTER
Martini

ПРОДУКТЫ:

Caribe Fondente Dischi

Master Gioia

Caravella Cream Cocoa

Ariba Latte 32%

Ariba Bianco

Ariba Fondente Dischi 60 (38/40)

Master Gourmet Gold

*Отличное сочетание
комбинированных сливок
Master Gourmet Gold
и шоколада **Ariba***

Caravalla CRUNCH Nocciola – использовать как мягкий корпус для муссовых пирожных. Насыщенный вкус фундука с добавлением дробленых орехов

Кондитерские глазури **Caribe / Gran Centramerica** - пластичная глазурь для тонкого декора с приятными вкусовыми качествами, приближенная к натуральному шоколаду





ЗЕФИРНОЕ ПИРОЖНОЕ «КРАСНЫЕ ЯГОДЫ»

Зефир со вкусом клубники внутри печенья «Сабле» с мягким покрытием и хрустящей крошкой



ПРОДУКТЫ:



Crumble Gusto Frutti Rossi
Caravalla Cover white
Master Gioia
Gran Centramerica Bianco



Crumble Gusto Frutti Rossi –
*хрустящая крошка со вкусом лесных
ягод отличный вариант для декора
пирожных, тортов, десертов,
мороженого. Придает изделию
яркость, объем, хруст и вкус лесных
ягод*



Caravalla Cover White – профессиональное мягкое покрытие со вкусом белого шоколада.
Использовать как покрытие или начинку.

МОСКВА:

ул. 2-ая Кабельная, д. 2 стр. 4
8 (495) 781-99-45

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ:

Измайловский проспект, д. 4А (офис 503)
8 (812) 334-95-47

КАЗАНЬ:

ул. Салиха Сайдашева, д. 12 (офис 102)
8 (843) 202-32-25

НОВОСИБИРСК:

ул. Семьи Шамшиных, д.64 (офис 613)
8 (383) 209-03-53

КРАСНОДАР:

ул. Северная, д. 395, этаж 4, офис 77