

Martini
GELATO

NOVITÀ 2025





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.



OraSi[®]
GELATO[®]

IL VEGETALE PRENDE GUSTO



100%
PLANT
BASED

SCOPRI UNA NUOVA ESPERIENZA DI PIACERE 100% PLANT-BASED

OraSì Gelato è la nuova gamma di **4 basi liquide vegetali**, nata dall'esperienza di **Martini Gelato** e dal know-how di **OraSì**, 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.



Avena 1° gusto acquistato

nella categoria delle bevande vegetali:

+ 17% vendite in volume*

SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI



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

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

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 CARAMELLO 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

2 INCLUSIONI

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



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



GUIDA ALL'APPLICAZIONE

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



Caratteristiche tecniche



Senza grassi
idrogenati

CODICE

AE37PY

FORMATO

5 kg x 2 pz



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

COD. AE37QA

FORMATO

5 kg x 2 pz



SCOPRI IL
BRUNELLARIO!
Richiedi il ricettario
al tuo referente
Martini Gelato



BRUNELLA CARAMELLO 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



SENZA GLUTINE

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



RICHIEDI
IL RICETTARIO
al tuo referente
Martini Gelato



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!

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

Tutto il gusto del gelato SENZA RINUNCE!



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

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

Fonte: Associazione AILI

Caratteristiche tecniche



Senza glutine



Senza grassi idrogenati

Applicazione



Gelateria



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.

Caratteristiche tecniche



Senza
glutine



Senza grassi
idrogenati



Lavorazione
a freddo

Applicazione



Pasticceria
fredda

Per dessert
davvero easy!



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

AI70EK

FORMATO

1 kg x 8 pz

DOSAGGIO

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



GUIDA ALL'APPLICAZIONE

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



Applicazione



Gelateria

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