



CLASSIC

Dessert al Mascarpone per Tiramisù

Base pronta UHT per la preparazione di un **tiramisù secondo la ricetta della tradizione**.
Caratterizzato da gusto deciso di mascarpone e colore giallo come da tradizione italiana, una volta montato, mantiene una consistenza cremosa e stabilità anche con lavorazioni complesse e se addizionato di ingredienti acidi.
Facile e veloce da preparare, garantisce stabilità e costanza qualitativa

DETTAGLI

CODICE	FORMATO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
AV40IA	Tetra-brik 1 L	Vassoio 12 L (12 x 1 L)	864 L (12 vassoi x 6 strati)

Ricette correlate



MASCARPONE VARIEGATO AI FRUTTI DI BOSCO

Dessert al Mascarpone per Tiramisù

[Vai alla ricetta >>](#)



TIRAMISÙ

Dessert al mascarpone per tiramisù

[Vai alla ricetta >>](#)



BROWNIE CON MASCARPONE E LAMPONE

Dessert al mascarpone per tiramisù

[Vai alla ricetta >>](#)



TRASPARENZA DI TIRAMISÙ

Dessert al mascarpone per tiramisù

[Vai alla ricetta >>](#)



**MOUSSE DI MASCARPONE E CIOCCOLATO BIANCO
SU GELÉE AL LAMPONE**

Dessert al mascarpone per tiramisù

[Vai alla ricetta >>](#)



**BUDINO AL CIOCCOLATO CON INSALATA DI
FRAGOLE E SPAGHETTI AL MASCARPONE**

Dessert al mascarpone per tiramisù Dessert al cioccolato

[Vai alla ricetta >>](#)

I nostri prodotti

L'ampia gamma di Martini Professional è in grado di soddisfare le necessità di chi lavora con passione nei settori: Pasticceria, Panificazione, Gelateria, Ho.Re.Ca., Food Service.

Artigiani e ristoratori trovano risposte rapide ed efficaci nelle specifiche linee di prodotti racchiuse in Martini Professional: Master Martini, Martini Frozen, Martini Gelato, Martini Cioccolato, Martini Food Service.

Ogni prodotto è realizzato, confezionato, distribuito garantendo sempre il massimo della qualità e della sicurezza alimentare. Lo sviluppo di soluzioni innovative rende più efficiente e creativo il lavoro dei professionisti che vogliono continuare a stupire i loro clienti.

L'attenzione per le materie prime, l'utilizzo di metodi tradizionali, l'ascolto delle esigenze dei clienti, le collaborazioni con illustri professionisti, le tecnologie avanzate che vengono impiegate nei processi produttivi, rendono Martini Professional il partner

Alla base di questa offerta completa c'è il **know-how di Unigrà**, azienda fondata da Luciano Martini nel 1972, leader nella commercializzazione di oli e grassi alimentari, margarine e semilavorati per le industrie alimentari e dolciarie.

ideale di pasticceri, panificatori, maestri gelatieri, ristoratori, baristi, albergatori, catering, ambulanti e operatori street food.