



Master Martini

NOVITÀ
SCOPRI
LA NUOVA GAMMA

le Toste



Nocciole tostate e granella di nocciola

le Toste

le Toste



Master Martini



Le qualità nutrizionali e salutistiche della nocciola sono ormai riconosciute a livello internazionale ma sono il suo aroma unico e il suo inconfondibile gusto delicato che la rendono un frutto molto ambito. Fonte di sostanze buone per l'organismo, le nocciole contengono vitamina E, vitamina K e polifenoli - che hanno un notevole potere antiossidante; sono inoltre fonte di oligoelementi, quali ferro, rame, zinco e selenio, ma anche di minerali come il potassio, il calcio, il fosforo e il magnesio.

Master Martini "Le Toste"

L'attenta selezione dei produttori, sia in Italia sia all'estero, gli scrupolosi controlli del frutto in ingresso e dei prodotti in uscita, i severi test del processo di produzione assicurano alle nocciole "Le Toste" una qualità eccellente. Il processo di lavorazione, che abbina tradizione e tecnologie di trasformazione all'avanguardia, permette di preservarne ed esaltarne le qualità nutrizionali e organolettiche, garantendo uno standard di controllo senza eguali. In particolare la fase di tostatura - una fase molto importante e delicata - è fatta a regola d'arte. Tostatura che garantisce al prodotto il suo tipico colore dorato, ne esalta gli aromi e dà la giusta croccantezza. Le nocciole, dopo la tostatura, vengono poi sottoposte alla selezione ottica, in modo che i frutti difettosi vengano eliminati. Per ottenere le granelle, le nocciole vengono sottoposte al processo di granellatura, e sia le nocciole intere sia le granelle vengono immediatamente confezionate sottovuoto in modo che il profilo aromatico venga integralmente preservato.

Nocciole intere tostate e pelate

Dal colore raffinementamente ambrato, si caratterizzano per il gusto delicato e l'aroma unico. Dal calibro uniforme, sono attentamente pelate e tostate al punto giusto.

Granella di nocciole tostate

Disponibili in tre calibri - 1/3 mm, 2/4 mm, 4/6 mm - le granelle "Le Toste" si distinguono per il bel colore ambrato. Dalla croccantezza irresistibile, hanno aroma e gusto raffinati.

	Calibro mm	Confezioni		Ideali per
		1 kg	5 kg	
 Nocciole intere tostate e pelate	Uniforme	✓	✓	Torroni, praline e tavolette di cioccolato
 Granella di nocciole tostate	1/3			Decorazioni di pasticceria e gelateria, inclusione nelle creme, praline e ripieni.
	2/4	✓	✓	
	4/6			

	Codice	Formato (sacchetto)	Confezione (cartone)	Pallettizzazione
NOCCIOLE INTERE TOSTATE	AY10LA	1 kg	10 kg	500 kg (10 cartoni x 5 strati)
	AY10MA	5 kg	20 kg	600 kg (6 cartoni x 5 strati)
GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE	1/3 AY10AA	1 kg	10 kg	500 kg (10 cartoni x 5 strati)
	1/3 AY10BA	5 kg	20 kg	600 kg (6 cartoni x 5 strati)
	2/4 AY10AB	1 kg	10 kg	500 kg (10 cartoni x 5 strati)
	2/4 AY10BB	5 kg	20 kg	600 kg (6 cartoni x 5 strati)
	4/6 AY10AC	1 kg	10 kg	500 kg (10 cartoni x 5 strati)
	4/6 AY10BC	5 kg	20 kg	600 kg (6 cartoni x 5 strati)