

Martini
GELATO

NOVITÀ 2026

GELATI D'ECCELLENZA PER PASSIONE
E SAPORI MADE IN ITALY



IT





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 2026

Martini Gelato inaugura un nuovo capitolo di gusto e innovazione con una selezione di novità pensate per anticipare le tendenze e sorprendere i professionisti.

Dopo il grande successo della linea **100% plant based**, nel 2026 Martini Gelato la arricchisce con due nuove referenze **Orasì Gelato** tutte da scoprire.

Parallelamente cresce anche la proposta **no added sugar**, che si estende a variegati, paste e basi pensate per chi desidera leggerezza senza rinunciare alla qualità del sapore.

Il nuovo anno segna inoltre il debutto della **Eden Collection**, una selezione di gusti paradisiaci tutti da scoprire, affiancata dal gusto **Vintage Kiss**, un «bacio al gusto di una volta» dove tradizione e modernità conquista al primo assaggio.

In questo anno ricco di novità non poteva inoltre mancare il draghetto **Bluballù**, per un gelato divertente e naturale pensato per i più piccoli portare colore e fantasia in vetrina.

A completare il panorama 2026, l'ampliamento del catalogo in diverse categorie.





Indice



**SENZA
GLUTINE**



**SENZA
LATTE**
* IN RICETTA



**PRODOTTO
VEGANO**



**SENZA GRASSI
IDROGENATI**



**SENZA
EMULSIONANTI**



**UTILIZZO
A FREDDO
(TEMPERATURA
AMBIENTE)**



**UTILIZZO
A CALDO**



**CERTIFICATO
HALAL**



**CERTIFICATO
KOSHER**



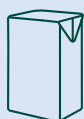
**SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI**



**SENZA
LATTOSIO
* IN RICETTA**



SACCHETTO



BRIK



SECCHIELLO



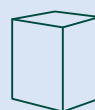
BAG IN BOX



BARATTOLO



BOTTIGLIA



CARTONE

Il vegetale
prende
gusto.

OraSi
GELATO



**100%
PLANT
BASED**



Base per gelato
artigianale e soft.



Preparazione in pochi
passaggi, facili e veloci.

novità



Con il gelato firmato OraSì porti in vetrina un gelato buono ed etico che **va incontro ai gusti di tutti i consumatori**: vegani, intolleranti al lattosio o che vogliono semplicemente provare gusti nuovi.



SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI



Cod: **AV34EP**

ORASÌ GELATO ZER'OH

Base dal gusto neutro, per un gelato leggero ma appagante allo stesso tempo. La base che unisce due trend in un unico prodotto. Fatta con mandorle.

Dosaggi: 4L per una vaschetta

Cartone: x 12

PRONTA
ALL'USO



Cod: **AV34EO**

ORASÌ GELATO GUSTO TIRAMISÙ

A base di avena e pronta all'uso. La base che apri, versi e il gusto è pronto. Omaggio a uno dei dessert italiani più amati e che si presta a molte combinazioni innovative.

Dosaggi: 4L per una vaschetta

Cartone: x 12

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

BASI COMPLETE



novità



Aymara fondente senza zuccheri aggiunti

COD. AI70FQ

Una base dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti che regala un'esperienza avvolgente agli amanti del cioccolato.



1,8 KG x 9

Modalità di preparazione:

1 sacchetto (1,8 kg) + stemperare in 2.2 kg di acqua bollente

Caratteristiche tecniche:



PASTE AROMATIZZANTI



Vaniglia Bourbon senza zuccheri aggiunti

COD. AJ00BF

Pasta dal sapore dolce e intenso di vaniglia Bourbon, senza zuccheri aggiunti



3 KG x 2

Modalità di preparazione:

20 g per kg di miscela

Caratteristiche tecniche:



novità



VARIEGATI



novità



Amarena senza zuccheri aggiunti

COD. AJ01BB

Un variegato alla frutta senza zuccheri aggiunti, con il 33% di amarene e il 17% di succo concentrato di amarene.



3 KG x 2

Caratteristiche tecniche:



Frutti di bosco senza zuccheri aggiunti

COD. AJ01BC

Un variegato alla frutta senza zuccheri aggiunti, con il 50% di frutti di bosco (ribes nero, mirtilli, more, lamponi e fragoline di bosco).



3 KG x 2

Caratteristiche tecniche:



novità



Abbinamenti semplici, risultati sorprendenti

Combina basi e ingredienti per creare gusti originali e bilanciati. Scegli tra prodotti **naturalmente privi di zuccheri** che valorizzano la bontà del tuo gelato, come:

- PANNE UHT E CREMA VEGETALE MASTER GOURMET
- NOCCIOLE E PISTACCHI INTERI O IN GRANELLA
- LATTE IN POLVERE
- PASTE AROMATIZZANTI DIAMANTE
- CACAO E CIOCCOLATO PURO

E D E N Collection

*Nelle tue creazioni, la magia delle mete
più esclusive.*





novità

Aymara Tropical Chok

Base completa al cioccolato bianco e mango

Codice: AI70XU

 1,65 kg x 9 pz

Modalità di preparazione:

1 sacchetto + 2,5L di acqua bollente



Senza glutine



Senza grassi idrogenati



Certificato Halal



Utilizzo a caldo

Brunella CROK Bora Bora

Crema morbida al gusto cocco con inclusioni di pasta kataifi **senza glutine**

Codice: AE37QE

 5 kg X 2 pz



Senza glutine



Senza grassi idrogenati



Certificato Halal

CONSIGLIO DI RICETTA

Variegare la vaschetta con la stracciatella superior fondente (AX43AG) e il Crumble cocco (AE31AK)

Un bacio retrò
dal carattere autentico
di un tempo

VintageKiss



La nota fruttata dell'amarena si fonde con il carattere deciso dell'amaretto, creando un mix cremoso e croccante che sa distinguersi senza bisogno di eccessi.

Riscopri un classico intramontabile del gelato!

BRUNELLA CHERRY KISS

Cod. AX43NH
5 KG X 2

**Crema morbida
al gusto amarena**



STRACCIATELLA CROK AMARETTO

Cod. AX43PA
3 KG X 2

**Stracciatella fondente
con inclusioni di amaretto**

RICETTA

- Mantecare la propria base, estrarre il gelato e aromatizzare con variegato amarena.
- Variegare a piacimento con la **Brunella Cherry Kiss** e la **Stracciatella CROK amaretto**.
- Abbattere a -30°C per 5 minuti.
- Per un tocco extra goloso, aggiungere granella di nocciola e gocce di cacao ai variegati.



novità



**SCOPRI TUTTE
LE APPLICAZIONI DI
BRUNELLA CHERRY KISS E
STRACCIATELLA CROK AMARETTO**



BLU BALLÙ

fa “**blu-blu-blu**”,
e il gelato è tutto **blu**!

Ready to use
Senza lattosio
Senza glutine
Con alga spirulina



novità

CODICE AI70FR

PRODOTTO BluBallù

DESCRIZIONE

Base completa ready to use, dal colore azzurro e dal gusto vanigliato

FORMATO sacchetto

PESO KG 1,5

U.VE. PZ. 8

**UN KIT
IN OMAGGIO
PER LA TUA
GELATERIA**

**Chiedi al tuo agente
di zona come ottenerlo!**

A top-down view of a white bowl filled with a thick, pink strawberry ice cream. The ice cream has a slightly textured surface with some visible strawberry seeds. Surrounding the bowl are several fresh, ripe strawberries with green leaves, scattered on a vibrant pink background. The lighting is bright and even, highlighting the freshness of the ingredients.

**Dal frutto
al tuo gelato,
gusto sempre
perfetto!**

**Tutte le novità frutta 2026,
da provare subito**

GELATO

novità

GRAN

La gamma GRAN valorizza gusto e aromi
delle basi complete alla frutta,
per un'esperienza sensoriale ricca di gusto e autentica

GRAN anguria



Base completa dal gusto intenso di anguria.

1,25 kg x 8

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70FT	GRAN ANGURIA	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	    



1,25 kg x 8

GRAN fragola

Base completa dal gusto intenso di fragola.

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70FS	GRAN FRAGOLA	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	   

GELATO

novità

GRAN

GRAN mango

Base completa dal gusto intenso di mango.



1,25 kg x 8

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70FU	GRAN MANGO	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	     





1,25 kg x 8

GRAN mela verde

Base completa dal gusto intenso di mela verde.

CODICE	PRODOTTO	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE
AI70FV	GRAN MELA VERDE	1 sacchetto (1,25 kg) + 2,8 kg di acqua tiepida	     

VARIEGATI

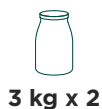
novità

FRUTTA

Variegato mango

COD. AJ01BA

Con il 50% di mango.
Senza glutine.



3 kg x 2



PASTE

novità

FRUTTA



Pasta amarena

COD. AJ00BI



Pasta con 45% di succo di
amarena. **Senza glutine.**

Modalità di preparazione:
50g per kg di miscela



3 kg x 2



PASTE

novità

FRUTTA



Pasta mela verde



COD. AJ00BH

Pasta con 45% di mele.
Senza glutine.



3 kg x 2

Modalità di preparazione:
50g per kg di miscela



Pasta mirtillo



COD. AJ00BG

Pasta con 70% di mirtilli.
Senza glutine.



3 kg x 2

Modalità di preparazione:
50g per kg di miscela



DIAMANTE

novità

PASTE



Pasta Diamante pistacchio grangusto

COD. AY50CA

Pasta di pistacchio arricchita
con mandorla, dal gusto
equilibrato e versatile.



3 kg x 2

Modalità di preparazione:
80/100g per kg per miscela



Pasta diamante noci pecan

COD. AE37BX

Pasta pura di noci pecan.



3 kg x 2

Modalità di preparazione:
80/100g per kg per miscela



GELATO

novità

BASI

Base stupenda

COD. AI70YA

Base a dosaggio dalla stabilità e cremosità stupenda.



2 kg x 6

Modalità di preparazione:

70g per litro di latte + 240g di zucchero + 20g di destrosio + 100g di panna



GELATO

NUOVA
FORMULAZIONE

PASTE

Pasta caramello

COD. AJ00AK

Pasta al caramello.



3 kg x 2

Modalità di preparazione:

50g per kg per miscela





martinigelato.it



Via Gardizza 9/b - 48017 Conselice (RA) - Italia
www.martiniprofessional.it/martini-gelato



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 Frozen, Martini Gelato, Martini Food Service.