



Master Martini

# SUCEDÁNEO Centramerica



**NUEVO**  
Baño de repostería  
**PEDILO**  
A tu distribuidor



Sucedáneo de alta calidad para cada tipo de aplicación.  
Óptima rotura, brillantez y propiedad organoléptica.

✓ Empleo de materias grasas vegetales de primera calidad

✓ Velocidad y facilidad de utilización (no necesitan temperar)

✓ Elevada resistencia a cambios de temperatura y estrés

Tipología	DISCOS
Sabor	Amargo 20% cacao
Utilización	La óptima fluidez y brillantez lo hacen ideal para coberturas y glaseados de alto nivel. Es un producto de uso inmediato que se deshace fácilmente y cristaliza rápidamente.
Fluidez	👉👉👉👉👉
Rotura	⊖ — 1 — 2 — 3 — 4 — 5 — ⊕
Brillantez	⊖ — 1 — 2 — 3 — 4 — 5 — ⊕
Temp. fusión	45°C
Aplicación	Cobertura de tortas y glaseado de galletas