

HELADERIA

NUESTRAS ESPECIALIDADES

» BASE CONFRUTTISSIMI

Base de baja dosificación para sorbete sin derivados lácteos, especialmente aconsejada para combinar con las pastas Confruttissimi

MODO DE EMPLEO:

- 2 l agua (o bien 1 l agua + 1 l leche)
- 60 g BASE CONFRUTTISSIMI
- 1500 g (un tarro) PASTA CONFRUTTISSIMI

Envase: bolsa 1kg x 10



» CONFRUTTISSIMI

Producto en pasta muy rico en fruta para la preparación de sorbetes, helados de fruta, smoothies. Modo de empleo rápido y sencillo gracias al tarro de kg 1,5. Elevado contenido en fruta en el producto terminado.

- MANGO ALPHONSO • FRUTAS ROJAS
- FRESA • AÇAÍ • PIÑA • MARACUYA
- GUAYABA • MELON

MODO DE EMPLEO: VER BASE CONFRUTTISSIMI

Envase: tarro 1,5kg x 4



» AÇAÍ

(Confruttissimi y Sapori dal mondo)

Pasta con puré de Açaí, de origen de la Amazonas, en Brasil. El Açaí es una pequeña baya conocida por sus extraordinarias propiedades beneficiosas para el organismo. Aparte de Brasil donde su zumo es muy popular, el consumo de Açaí esta imponiéndose en el mercado americano y asiático por su sabor y propiedades, siendo considerado un SUPERFOOD.

Envase: tarro 1,5kg x 4



» SAPORI DAL MONDO

Sigue la búsqueda de nuevos sabores con denominación de origen. Estos son los sabores ya disponibles en España:

- CACAO CRU CARIBE - REP. DOMINICANA
- REGALIZ DE CALABRIA - ITALIA
- PISTACHO KERMAN - IRAN
- THE VERDE MATCHA - JAPON
- CAFÈ ARABICA - COLOMBIA
- AÇAÍ - BRASIL
- MANGO ALPHONSO - INDIA
- COCCO DI SULÚ - FILIPINAS



» TÉ VERDE MATCHA (Sapori dal mondo)

NUEVA RECETA • NEW CONCEPT!

Producto concentrado en polvo con té verde matcha, variedad que gracias a su proceso de elaboración multiplica por diez las extraordinarias propiedades antioxidantes del té verde tradicional. Producto de tendencia y con un sabor muy exclusivo. Ideal para elaborar helados, tartas y postres.

MODO DE EMPLEO: 80-100g / kg-Mix
Envase: bolsa 1kg x 10



» PASTA CREMA CAMEL TONKA

Preparado en pasta con haba tonka y caramel toffee.

Las notas típicas del haba tonka (muy utilizada en la cocina moderna) combinadas con el caramel toffee nos llevan hacia nuevas fronteras del sabor. Ideal para aromatizar helados, cremas pasteleras, semifríos y postres.

Envase: cubo 3kg x 2



MARTIN BRAUN GRUPPE

MARTIN BRAUN, S.A.

Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es • www.martinbraun.es

HELADERIA

NUESTRAS ESPECIALIDADES

» BASE UNICA ZERO

Base universal completa SIN AZUCARES añadidos para helados de crema y fruta.

- con Stevia
- sin grasas
- aplicación en frío
- bajo contenido en calorías comparada con un helado tradicional



» BASE NATURAE

Base semicompleta sin aditivos (cleanlabel) para helados de cremas y fruta, sin alergénicos, apta para veganos.



Envase: bolsa 1kg x 10



» READY LINE CARAMEL COFFEE

Mix completo en polvo para elaborar helados y batidos.

Sabor de tendencia que funde la nota del café con la suavidad del caramelo toffee.

Envase: bolsa 1,25kg x 10



» RICOTTINA

Producto en polvo con alto contenido de queso Ricotta ("requesón" italiano), muy utilizado en la gastronomía y pastelería italiana.

Ideal para helar helados, postres y tartas.

MODO DE EMPLEO: 80-100 g/ kg-Mix

Envase: bolsa 1 kgx 10



» SPALMELLA PISTACHO

Crema de aplicación directa para heladería y pastelería con 17% de pistacho Kermán.

Sabor inconfundible y textura suave, también a temperatura negativa.

Ideal en heladería y pastelería.

Envase: cubo 7 kg



» VARIEGÓ COOKIE NEREO

Veteado en pasta con color muy oscuro, sabor a chocolate un poco amargo y muy rico en galletas en trocitos.

Ideal en heladería y pastelería.

Envase: cubo 3kg x 1



MARTIN BRAUN GRUPPE

MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es • www.martinbraun.es