

**PANIFICAZIONE**

## LINEE per PANIFICAZIONE

- **MASTROPAN**

Linea distintiva dell'azienda che utilizza l'Air Coat Technology, unica in Europa, come processo di nebulizzazione per grassare i propri prodotti

- **SEMILAVORATI COMPLETI**

Linea che rende la lavorazione semplice: da aggiungere solo acqua, sale e lievito

- **TUTTOFORNO**

Linea di prodotti ad altissima versatilità

- **NUCLEI, MIGLIORATORI, MATERIE PRIME**

- **SEMILAVORATI FUNZIONALI**

Linea prodotti ad elevato contenuto nutrizionale

- **MASTROPAN FRANCESCO**

Linea che nasce per realizzare pani e prodotti da forno ad altissima idratazione, fatti con metodo diretto ma con lunga/lunghissima lievitazione

- **HIGH PERFORMANCE**

Linea di prodotti con lievito naturale ad alta idratazione

NUOVO  
LANCIO

- **MIO FORNO**

#### LA NOSTRA UNICITÀ

# LINEA MASTROPAN

LA LINEA MASTROPAN È LA LINEA CARDINE DI ALPI, NATA CON IL BREVETTO MASTROPAN NEL 1970, CHE PERMETTE DI REALIZZARE UN SEMILAVORATO QUALITATIVAMENTE SUPERIORE, DI SEMPLICE IMPIEGO e AD ALTISSIMO CONTENUTO TECNOLOGICO

#### DESCRIZIONE LINEA

- Gli **ingredienti** della linea Mastropan sono selezionati e di **prima qualità**
- La linea Mastropan impiega una **tecnologia brevettata unica nel settore** - AIR COAT TECHNOLOGY © - che consente di spruzzare, sotto forma di piccolissime particelle, grassi (strutto commestibile, olio di oliva extravergine, olii vegetali, lecitina di soia, etc.) su una miscela di farine perfettamente mescolate
- Il prodotto ha un aspetto polveroso, **senza grumi e non si impacca**
- Non contiene acqua aggiunta, quindi è **a resa totale**



#### VARIANTI:

##### CON GRASSO ANIMALE (STRUTTO)

- MASTROPAN 20
- MASTROPAN 20 LECITINA
- MASTROPAN 10
- MASTROPAN 12 LECITINA
- MASTROPAN BASIC
- MASTRO PIZZA

##### CON GRASSO VEGETALE (OLIO)

- MASTRO OLÌ
- MASTRO NATURA

LINEA MASTROPAN

BEST SELLER

# MASTROPAN 20

MASTROPAN 20 È UN PREPARATO CONCENTRATO PER PANE  
AI GRASSI CON STRUTTO ED EMULSIONANTE E472e  
È UN PRODOTTO STORICO SUL QUALE SI FONDA  
L'ECCEZIONALITÀ DELL'AZIENDA GRAZIE ALLA TECNOLOGIA  
BREVETTATA AIR COAT TECHNOLOGY, UNICA NEL SETTORE

## DESCRIZIONE PRODOTTO

- Mix **completo** con **ingredienti di prima qualità**
- **Prodotto ad alta tecnologia, unico nel settore**
- **Facilità di impiego** per l'artigiano

## INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo 00 di prima qualità, strutto purissimo, destrosio
- Emulsionante: E472e, malto in polvere
- Agente di trattamento della farina: E300,  $\alpha$  amilasi

## APPLICAZIONI

- Tutti i tipi di pane che richiedono l'aggiunta di grassi

## CONFEZIONE

- 20 Kg

## VANTAGGI PER IL CLIENTE:

- **Facilitazione del lavoro** → facilmente dosabile e miscibile con altre farine o ingredienti in polvere
- **Risparmio di tempo, manodopera e costo** → **prodotto già bilanciato e completo**, che contiene tutti i componenti in rapporti calibrati e non richiede aggiunta di grassi e miglioratori all'impasto
- **Versatilità** → adatto a tutte le lavorazioni, soprattutto a metodi diretti o rapidi
- **Garanzia di una perfetta riuscita finale del pane**



## VANTAGGI PER IL CONSUMATORE FINALE:

- **Bontà, fragranza e bell'aspetto**
- **Durata di freschezza nel tempo**

LINEA MASTROPAN

# MASTROPAN 20 LECITINA

MASTROPAN 20 LECITINA È UN PREPARATO CONCENTRATO CHE CONTIENE STRUTTO E LECITINA DI SOIA, SENZA EMULSIONANTI CHIMICI, PER OTTENERE UN PANE AI GRASSI TOTALMENTE CLEAN LABEL

## DESCRIZIONE PRODOTTO

- Preparato **completo** con **ingredienti di prima qualità**
- **Prodotto ad alta tecnologia, unico nel settore**
- **Facilità di impiego** per l'artigiano

## INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo 00 di prima qualità, strutto purissimo, destrosio
- Emulsionante: lecitina di soia, malto in polvere
- Agente di trattamento della farina: E300,  $\alpha$  amilasi

## APPLICAZIONI

- Tutti i tipi di pane che richiedono l'aggiunta di grassi
- Pizza, focaccia, grissini, ...

## CONFEZIONE

- 20 Kg

## VANTAGGI PER IL CLIENTE:

- **Facilitazione del lavoro** → facilmente dosabile e miscibile con altre farine o ingredienti in polvere
- **Risparmio di tempo, manodopera e costo** → **prodotto già bilanciato e completo**, che contiene tutti i componenti in rapporti calibrati e non richiede aggiunta di grassi e miglioratori all'impasto
- **Versatilità** → adatto a tutte le lavorazioni, soprattutto a metodi diretti o rapidi
- **Garanzia di una perfetta riuscita finale del pane**



## VANTAGGI PER IL CONSUMATORE FINALE:

- **Bontà, fragranza e bell'aspetto**
- **Durata di freschezza nel tempo**

LINEA MASTROPAN

# MASTROPAN 10

MASTROPAN 10 È UN PREPARATO CONCENTRATO PER PANE AI GRASSI CON STRUTTO ED EMULSIONANTE E472e, HA LA STESSA FUNZIONE DI MASTROPAN 20, MA SE NE USA LA META'

## DESCRIZIONE PRODOTTO

- Preparato **completo** con **ingredienti di prima qualità**
- **Prodotto ad alta tecnologia, unico nel settore**
- **Facilità di impiego** per l'artigiano

## INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo 00 di prima qualità, strutto purissimo, destrosio
- Emulsionante: E472e, farina di cereali maltati
- Agente di trattamento della farina: E300,  $\alpha$  amilasi

## APPLICAZIONI

- Tutti i tipi di pane che richiedono l'aggiunta di grassi
- Pizza, focaccia, grissini, ...

## CONFEZIONE

- 25 Kg



## VANTAGGI PER IL CLIENTE:

- **Facilitazione del lavoro** → facilmente dosabile e miscibile con altre farine o ingredienti in polvere
- **Risparmio di tempo, manodopera e costo** → **prodotto già bilanciato e completo**, che contiene tutti i componenti in rapporti calibrati e non richiede aggiunta di grassi e miglioratori all'impasto
- **Versatilità** → adatto a tutte le lavorazioni, soprattutto a metodi diretti o rapidi
- **Garanzia di una perfetta riuscita finale del pane**



## VANTAGGI PER IL CONSUMATORE FINALE:

- **Bontà, fragranza e bell'aspetto**
- **Durata di freschezza nel tempo**

LINEA MASTROPAN

# MASTROPAN 12 LECITINA

MASTROPAN 12 LECITINA È UN PREPARATO CONCENTRATO PER PANE AI GRASSI CON STRUTTO E LECITINA DI SOIA, PER OTTENERE UN PANE AI GRASSI TOTALMENTE CLEAN LABEL. HA LA STESSA FUNZIONE DI MASTROPAN 20 LECITINA, MA SE NE USA SOLO IL 12%

## DESCRIZIONE PRODOTTO

- Preparato **completo** con **ingredienti di prima qualità**
- **Prodotto ad alta tecnologia, unico nel settore**
- **Facilità di impiego** per l'artigiano

## INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo 00 di prima qualità, strutto purissimo, destrosio
- Emulsionante: lecitina di soia, farina di cereali maltati
- Agente di trattamento della farina: E300,  $\alpha$  amilasi

## APPLICAZIONI

- Tutti i tipi di pane che richiedono l'aggiunta di grassi
- Pizza, focaccia, grissini, ...

## CONFEZIONE

- 25 Kg



## VANTAGGI PER IL CLIENTE:

- **Facilitazione del lavoro** → facilmente dosabile e miscibile con altre farine o ingredienti in polvere
- **Risparmio di tempo, manodopera e costo** → **prodotto già bilanciato e completo**, che contiene tutti i componenti in rapporti calibrati e non richiede aggiunta di grassi e miglioratori all'impasto
- **Versatilità** → adatto a tutte le lavorazioni, soprattutto a metodi diretti o rapidi
- **Garanzia di una perfetta riuscita finale del pane**



## VANTAGGI PER IL CONSUMATORE FINALE:

- **Bontà, fragranza e bell'aspetto**
- **Durata di freschezza nel tempo**

LINEA MASTROPAN

# MASTRO PIZZA

MASTROPIZZA È UN PREPARATO CONCENTRATO CON STRUTTO E OLIO D'OLIVA PER LA REALIZZAZIONE DI PIZZE FOCACCE, PIADINE E TORTE SALATE

## DESCRIZIONE PRODOTTO

- Preparato **completo** con **ingredienti di prima qualità**
- **Prodotto ad alta tecnologia, unico nel settore**
- **Facilità di impiego** per l'artigiano

## INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo 00 di prima qualità, strutto e olio d'oliva extravergine, destrosio
- Emulsionante: lecitina di soia, farina di cereali maltati
- Agente di trattamento della farina: E300,  $\alpha$  amilasi

## APPLICAZIONI

- Pizza, focaccia, piadine e torte salate

## CONFEZIONE

- 10 Kg



## VANTAGGI PER IL CLIENTE:

- **Facilitazione del lavoro** → facilmente dosabile e miscibile con altre farine o ingredienti in polvere
- **Risparmio di tempo, manodopera e costo** → **prodotto già bilanciato e completo**, che contiene tutti i componenti in rapporti calibrati e non richiede aggiunta di grassi e miglioratori all'impasto
- **Versatilità** → adatto a tutte le lavorazioni, soprattutto a metodi diretti o rapidi
- **Garanzia di una perfetta riuscita finale del pane**



## VANTAGGI PER IL CONSUMATORE FINALE:

- **Bontà, fragranza e bell'aspetto**
- **Durata di freschezza nel tempo**

LINEA MASTROPAN

BEST SELLER

# MASTROLÌ

MASTROLÌ È UN PREPARATO PER PANE CON OLI VEGETALI E LECITINA DI SOIA CHE PERMETTE DI REALIZZARE UN PANE ALL'OLIO TOTALMENTE CLEAN LABEL

## DESCRIZIONE PRODOTTO

- Preparato **completo** con **ingredienti di prima qualità**
- **Prodotto ad alta tecnologia, unico nel settore**
- **Mix concentrato con oli vegetali e olio extra vergine**
- **Facilità di impiego** per l'artigiano

## INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo 00 di prima qualità, oli vegetali e di oliva extravergine, glutine di frumento
- Emulsionante: lecitina di soia, malto in polvere
- Agente di trattamento della farina: E300,  $\alpha$  amilasi

## APPLICAZIONI

- Tutti i tipi di pane che richiedono l'aggiunta di grassi
- Pizza, focaccia, grissini

## CONFEZIONE

- 25 Kg



## VANTAGGI PER IL CLIENTE:

- **Facilitazione del lavoro** → facilmente dosabile e miscibile con altre farine o ingredienti in polvere
- **Risparmio di tempo, manodopera e costo** → **prodotto già bilanciato e completo**, che contiene tutti i componenti in rapporti calibrati e non richiede aggiunta di grassi e miglioratori all'impasto
- **Versatilità** → adatto a tutte le lavorazioni, soprattutto a metodi diretti o rapidi
- **Garanzia di una perfetta riuscita finale del pane**



## VANTAGGI PER IL CONSUMATORE FINALE:

- **Bontà, fragranza e bell'aspetto**
- **Durata di freschezza nel tempo**

LINEA MASTROPAN

BEST SELLER

# MASTRO NATURA

MASTRO NATURA È UN PREPARATO CONCENTRATO CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CON PASTA ACIDA DI FRUMENTO E SENZA EMULSIONANTI

## DESCRIZIONE PRODOTTO

- Preparato **completo** con **ingredienti di prima qualità**
- **Prodotto ad alta tecnologia, unico nel settore**
- **Mix concentrato con oli vegetali e olio extra vergine**
- **Facilità di impiego** per l'artigiano

## INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo 00 di prima qualità, oli extra vergine d'oliva, glutine di frumento, pasta acida di frumento, destrosio
- Emulsionante: farina di cereali maltati
- Agente di trattamento della farina: E300,  $\alpha$  amilasi

## APPLICAZIONI

- Tutti i tipi di pane che richiedono l'aggiunta di grassi

## CONFEZIONE

- 25 Kg



## VANTAGGI PER IL CLIENTE:

- **Facilitazione del lavoro** → facilmente dosabile e miscibile con altre farine o ingredienti in polvere
- **Risparmio di tempo, manodopera e costo** → **prodotto già bilanciato e completo**, che contiene tutti i componenti in rapporti calibrati e non richiede aggiunta di grassi e miglioratori all'impasto
- **Versatilità** → adatto a tutte le lavorazioni, soprattutto a metodi diretti o rapidi
- **Garanzia di una perfetta riuscita finale del pane**



## VANTAGGI PER IL CONSUMATORE FINALE:

- **Bontà, fragranza e bell'aspetto**
- **Durata di freschezza nel tempo**

LINEA MASTROPAN

# MASTROPAN BASIC

MASTROPAN BASIC È UN PREPARATO CONCENTRATO PER PANE AI GRASSI CON STRUTTO ED EMULSIONANTE E472e VERSIONE ENTRY LEVEL DEL MASTROPAN 20

## DESCRIZIONE PRODOTTO

- Preparato **completo** con **ingredienti di prima qualità**
- **Prodotto ad alta tecnologia, unico nel settore**
- **Facilità di impiego** per l'artigiano

## INGREDIENTI

- Farina di grano tenero tipo 00 di prima qualità, strutto purissimo, zucchero
- Emulsionante: E472e, farina di cereali maltati
- Agente di trattamento della farina: E300,  $\alpha$  amilasi

## APPLICAZIONI

- Tutti i tipi di pane che richiedono l'aggiunta di grassi
- Pizza, focaccia, grissini, ...

## CONFEZIONE

- 25 Kg



## VANTAGGI PER IL CLIENTE:

- **Facilitazione del lavoro** → facilmente dosabile e miscibile con altre farine o ingredienti in polvere
- **Risparmio di tempo, manodopera e costo** → **prodotto già bilanciato e completo**, che contiene tutti i componenti in rapporti calibrati e non richiede aggiunta di grassi e miglioratori all'impasto
- **Versatilità** → adatto a tutte le lavorazioni, soprattutto a metodi diretti o rapidi
- **Garanzia di una perfetta riuscita finale del pane**



## VANTAGGI PER IL CONSUMATORE FINALE:

- **Bontà, fragranza e bell'aspetto**
- **Durata di freschezza nel tempo**