



NATURAL & FUNCTIONAL INGREDIENTS



Catalogo Food Industry



MartinoRossi è un'**azienda italiana** specializzata, fin dagli anni '50, nella produzione di farine, grits e ingredienti funzionali da cereali e legumi **senza glutine, senza allergeni, senza OGM** e da filiera controllata 100% italiana. Da sempre mettiamo i prodotti della terra al centro dei nostri interessi e offriamo supporto alle aziende agricole del territorio, cercando soluzioni sempre più efficaci e sostenibili, con la consapevolezza che la chiave del successo è la capacità di fare innovazione.

Da questo modo di pensare sono nate alcune delle nostre idee migliori:

- la creazione di una **filiera controllata**
- la scelta di **eliminare tutte le materie prime contenenti glutine, soia, allergeni e OGM**
- la scommessa di **puntare su ingredienti a base di legumi**
- lo sviluppo di **nuovi ingredienti funzionali clean label**



Meat Substitute Mix



senza
OGM



senza
glutine



senza
soia

FORMATI DISPONIBILI:

— Sacchi da 8kg

Meat Substitute Mix Burger

Mix plant-based ideale per la preparazione di **burger**, **polpette**, **ripieni** e **farciture**, totalmente a base vegetale.

LISTA INGREDIENTI CORTA:

SOLO QUATTRO INGREDIENTI, DI CUI I LEGUMI SONO IL PRINCIPALE.

A LUNGA CONSERVAZIONE:

SHELF LIFE GARANTITA DI 24 MESI, SENZA NECESSITÀ DI STOCCAGGIO A BASSE TEMPERATURE.

SAPORE NEUTRO:

MARTINOROSSI GARANTISCE IL PIENO SUPPORTO NELLA SCELTA DELL'AROMA OTTIMALE.



Come utilizzare i Meat Substitute Mix?



Veloci e facili da preparare



Basta aggiungere acqua e olio per ottenere il prodotto finito!

Meat Substitute Mix Macinato

Mix plant-based e **Clean Label** specificatamente ideato per la preparazione di **macinato a base vegetale** ideale per la produzione di **ragù**, **sughi** e **ripieni per pasta fresca e tanto altro**.

LISTA INGREDIENTI CORTA:

SOLO QUATTRO INGREDIENTI, DI CUI I LEGUMI SONO IL PRINCIPALE.

A LUNGA CONSERVAZIONE:

SHELF LIFE GARANTITA DI 24 MESI, SENZA NECESSITÀ DI STOCCAGGIO A BASSE TEMPERATURE.

SAPORE NEUTRO:

UNA BASE ESTREMAMENTE VERSATILE PER MOLTEPLICI PREPARAZIONI.



farine e grits di **Cereali**

HTC cereali

Le farine HTC cereali sono farine di cereali termotrattate. Il termotrattamento consente alle farine di essere più performanti durante i processi di produzione del prodotto finito.

Nativa cereali

Le farine NATIVA cereali sono farine crude di cereali, ottenute da materie prime accuratamente selezionate e controllate.

Extra Grits cereali

Gli Extra Grits cereali sono semilavorati di cereali disponibili in diverse granulometrie.



senza
allergeni



senza
OGM



senza
glutine

FORMATI DISPONIBILI:

- Sacchi da 20kg
- Big Bag da 800/1000kg
- Cisterna



farine e grits di **Legumi**

HTP legumi

Le farine HTP legumi sono farine di legumi termotrattate. Il termotrattamento consente alle farine di essere più performanti durante i processi di produzione del prodotto finito.

Nativa legumi

Le farine NATIVA legumi sono farine crude di legumi, ottenute da materie prime accuratamente selezionate e controllate.

Extra Grits legumi

Gli Extra Grits legumi sono semilavorati di legumi disponibili in diverse granulometrie.



senza
allergeni



senza
OGM



senza
glutine

FORMATI DISPONIBILI:

- Sacchi da 20kg
- Big Bag da 800/1000kg
- Cisterna



ingredienti Funzionali



senza
OGM



senza
glutine



senza
soia



clean
label

FORMATI DISPONIBILI:

- Sacchi da 20kg
- Big Bag da 800/1000kg
- Cisterna



Newgen

Le farine di legumi **Newgen** vantano un elevato potere **testurizzante**, **strutturizzante** e **gelificante**. Sono disponibili in 3 varianti: farina di ceci, farina di piselli verdi e farina di lenticchie rosse.

PROPRIETÀ

ELEVATO POTERE TESTURIZZANTE,
STRUTTURIZZANTE E COLLANTE

GELIFICANTE

FiberPlus

Le FiberPlus sono fibre micronizzate di cereali e legumi, **Clean Label**, con un'elevata capacità di **assorbimento dell'acqua**. Il loro utilizzo consente di aumentare il contenuto di fibre nei prodotti finiti. Sono disponibili in 3 varianti: FiberPlus di Mais, FiberPlus di ceci e FiberPlus di piselli verdi.

PROPRIETÀ

AUMENTO DEL CONTENUTO DI FIBRE NEL
PRODOTTO FINALE

CAPACITÀ DI ASSORBIMENTO D'ACQUA

M-Nat

M-Nat è una farina di mais che agisce come **addensante**, **stabilizzante** e **gelificante** nei sistemi dove l'acqua necessita di essere controllata e stabilizzata, evitando problemi come la sineresi e riducendo l'utilizzo degli amidi.

PROPRIETÀ

ADDENSANTE NATURALE E LEGANTE
DELL'ACQUA

STABILIZZANTE DELLA SINERESI DELL'ACQUA

ALTERNATIVA AGLI AMIDI

Mix Customizzati

FORMATI DISPONIBILI:

- da packaging da 250g a Big Bag da 1000kg
- Cisterna

MartinoRossi può realizzare **miscele customizzate** sulla base della formulazione concordata con il cliente, grazie al costante supporto del dipartimento interno di R&S durante tutto il processo di sviluppo del prodotto. Le miscele MartinoRossi possono essere sviluppate anche come **PL** per la **vendita al dettaglio**, e sono ideali per **prodotti da forno**, **pasta**, **prodotti a base vegetale** e **snack**.



contatti

MartinoRossi SpA

Strada Provinciale 26 Km 15,100 - 26030 Malagnino CR

Tel. +39 0372 58131

sales@martinorossispa.it

www.martinorossispa.it

