



Dessert
idea

Dessert
idea

La tradizione crea la modernità

Combinare gli elementi per dare vita a monoporzioni che, giocando con le proporzioni dei sapori, creano nuove armonie di gusto. Nasce con questo intento un progetto di dessert al piatto componibili, pensato per la ristorazione ma perfetto per la pasticceria moderna, che utilizzando semplici attrezzature consente risultati di alto livello. Monoporzioni che accostano diversi gusti, diverse consistenze, diversi colori per stimolare e soddisfare la voglia di assaggiare dei clienti, combinando misure e forme diverse.

Tradition create modernity

Combine these elements for single portions that, by playing with the flavour proportions, create new taste harmonies. From this aim, a design for a modular dessert was born, designed for the restaurant industry but perfect for modern pastry-making, that allows for high level results using simple tools. Single portions to suit various tastes, consistencies, and colours that inspire and satisfy customers' desire to try something new, by combining different shapes and sizes.



Your specialities, our passion.



tel. +39 049 7800155 - fax +39 049 8087744
martellato@martellato.com - www.martellato.com

Dessert
idea





Circle



ø83 h 25mm
130 ml - prod. 12 pcs
cod. 30IDEA01



Tagliapasta - Cutter
cod. TPIDEA01

Rectangle



62x48 h 25mm
70 ml - prod. 18 pcs
cod. 30IDEA02



Tagliapasta - Cutter
cod. TPIDEA02

Log



118x47 h 25mm
130 ml - prod. 9 pcs
cod. 30IDEA03



Tagliapasta - Cutter
cod. TPIDEA03

Triangle



42x38 h 25mm
25 ml - prod. 48 pcs
cod. 30IDEA04

Dot



ø35 h 25mm
25 ml - prod. 48 pcs
cod. 30IDEA05

Square



30x30 h 25mm
25 ml - prod. 48 pcs
cod. 30IDEA06

Conf. - Pack:
3 barre/bars
1 estrattore/extractor

