



**UNA RISPOSTA DI QUALITÀ
AD UN MERCATO
SEMPRE PIÙ ESIGENTE**

FRULLATI

BACIO DI FRUTTA

MARMELLATE



mami

LA SCIENZA DELLA BONTÀ

Mami presenta una gamma di prodotti nuovi che oggi non avete. Crediamo che la tendenza sia sempre più quella di differenziare l'offerta al cliente con soluzioni nuove, uniche, originali ma soprattutto buone, anche se un po' più care. Il cliente oggi può farsi un ottimo espresso a casa con una cialda a 30 centesimi, trova le brioche in GDO a 40 centesimi e quindi può fare colazione a casa con gli stessi prodotti che offre un bar. Trent'anni fa non era così, a casa c'era solo la moca Bialetti e potevi comprare dei biscotti ma l'espresso e la brioche le trovavi solo al bar.



Lo stesso vale per le bevande alla frutta, il succo di frutta che oggi vendete a 2/2,50€, si trova in GDO a 60 centesimi e se volete fare voi un estratto o una centrifuga (che è molto bello perché preparato di fronte al cliente con frutta fresca) potete usare solo frutta di stagione, con un tempo di preparazione lungo, con la pulizia della macchina altrettanto lunga, con una qualità mai uguale perché la frutta dal fruttivendolo è sempre diversa, a volte buonissima a volte non sa di niente. Si vendono a 5€ ma se valutate il tempo e lo spreco di frutta, probabilmente non vi mettete in tasca niente.



mami
LA SCIENZA DELLA BONTÀ

Le nostre marmellate vi permettono di creare una serie di prodotti veramente interessanti. Si possono usare per farcire a crudo le brioches, i krapfen, i waffle o possono accompagnate ad altri prodotti come le colombe, il panettone e la focaccia. In questo modo diventano più buoni e originali. Servire una porzione di colomba, panettone, focaccia con la nostra marmellata a crudo è un servizio diverso, nuovo, efficace ma soprattutto buono. Ciò permette di incrementare la vendita sia dei lievitati sia delle marmellate attraverso l'assaggio del prodotto combinato. La vendita del vasetto di marmellata abbinato al gusto del lievitato (es. panettone al cioccolato e marmellata di fragola) permette di arricchire l'offerta e ha un ottimo risultato. Noi crediamo che questo tipo di servizio sia esattamente ciò che si aspetti il cliente. Fantasia, scelta e originalità. Ci crediamo perché lo abbiamo verificato dai clienti che ci hanno seguito e sono molto soddisfatti.



Per essere allineati alla nostra proposta, abbiamo fatto il bacio di frutta. Corrisponde al tanto amato pane burro e marmellata che tutti abbiamo mangiato con grande golosità da bambini e che oggi non abbiamo più il tempo di farci a casa. Il bacio di frutta è questo, ha gli stessi ingredienti solo preparati in modo moderno e veloce da realizzare. La frolla è fatta con farina, burro, uova, acqua e una punta di lievito. Esattamente la ricetta del pane con l'aggiunta del burro. Tutte queste materie prime sono della migliore qualità disponibile sul mercato e quando si assaggia, si capisce immediatamente. La marmellata è freschissima perché la lavoriamo a temperature bassissime, lasciamo il succo della frutta nel prodotto ed aggiungiamo una quantità di zucchero minima che serve solo ad esaltare il sapore della frutta eccellente che usiamo.
Shelf life: 18 mesi
Colazione perfetta con 30 Brix (grado zuccherino) invece che 60-70.

mami
LA SCIENZA DELLA BONTÀ

I FRULLATI DI FRUTTA FRESCA



NON È UN SUCCO...
NON È UN ESTRATTO...
NON È UNA CENTRIFUGA...
È UN FRULLATO

I Frullati Mamì non sono succhi, non sono estratti, non sono centrifughe: sono frutta intera fresca, colta quando è matura, frullata e imbottigliata aggiungendo solo un po' di zucchero, priva di conservanti, coloranti, dolcificanti.

Perché sono vincenti:

- SONO BUONI E SANI
- SONO GIÀ PRONTI
- SONO DISPONIBILI IN TANTI GUSTI TUTTO L'ANNO
- SONO UNICI SUL MERCATO
- SHELF LIFE: 12 MESI

L'idea in più:

UTILIZZALI PER COCKTAIL SENZA EGUALI

I NOSTRI GUSTI...



mami
LA SCIENZA DELLA BONTÀ

LA FRUTTA BUONA COME APPENA COLTA

CONFEZIONE da 160gr



CONFEZIONE da 230gr



Mami è nata per offrire una gamma di prodotti a base di frutta che assicurano:

- QUALITÀ ORGANOLETTICA SUPERIORE
- BONTÀ COSTANTE E INALTERATA NEL TEMPO
- BENESSERE E SALUTE
- NOVITÀ E ORIGINALITÀ
- ELEVATI MARGINI DI GUADAGNO

Mami è:

IL MIGLIOR PRODOTTO BASE: solo frutta maturata sulla pianta, colta appena pronta e subito abbattuta a -40°C per conservare inalterate le proprietà organolettiche (metodo I.Q.F. Individual Quick Freezing)

LA MASSIMA QUANTITÀ POSSIBILE DI FRUTTA: frullata a freddo

LA MIGLIOR PREPARAZIONE: per conservare proprietà, sapori e profumi della frutta

LA MIGLIOR CONSERVAZIONE: non si aggiungono conservanti, ma si utilizzano solo minime quantità di zucchero puro che garantiscono 12 mesi di shelf life

Mami è ideale:

- per i clienti GOLOSI: la bontà della frutta matura conquista al primo assaggio
- per i clienti SALUTISTI: i prodotti hanno poche calorie, nessun conservante, tutte le vitamine, gli antiossidanti e le fibre del frutto intero
- per i clienti ESIGENTI: sono il meglio nel loro settore da ogni punto di vista
- per i clienti VIZIATI: sono una novità per fare felici chi desidera le vostre attenzioni

mami
LA SCIENZA DELLA BONTÀ

Bacio di Frutta

Bacio di frutta corrisponde al tanto amato pane burro e marmellata che tutti abbiamo mangiato con grande golosità da bambini e che oggi non abbiamo più il tempo di farci a casa.

Il bacio di frutta è questo, ha gli stessi ingredienti solo preparati in modo moderno e veloce da realizzare.

La frolla è fatta con farina, burro, uova, acqua e una punta di lievito.

Esattamente la ricetta del pane con l'aggiunta del burro.

Tutte queste materie prime sono della migliore qualità disponibile sul mercato e quando si assaggia, si capisce immediatamente.

La marmellata è freschissima perché la lavoriamo a temperature bassissime, lasciamo il succo della frutta nel prodotto ed aggiungiamo una quantità di zucchero minima che serve solo ad esaltare il sapore della frutta eccellente che usiamo.

Shelf life frolle: 3 mesi.

ieri



oggi



È un prodotto innovativo, la miglior alternativa alla brioche.

Il Bacio di Frutta è formato da una base di frolla artigianale, fatta con soli 5 semplici ingredienti (farina, lievito, burro, zucchero, uova) + una guarnizione fatta solo di marmellata Mamì a crudo con oltre il 75% di frutta

Perché è vincente:

- HA UN MARGINE ELEVATO: COSTA 0,60 €, SI VENDE ALMENO A 1,50 €
- È PIÙ DIGERIBILE
- HA LA METÀ DELLE CALORIE DI UNA BRIOCHE
- È PIÙ SALUTARE GRAZIE ALLA FRUTTA
- SI PREPARA IN 5 SECONDI
- È PERSONALIZZABILE
- È PERFETTO A COLAZIONE, A PRANZO COME DOLCE, NEL POMERIGGIO COME PASTICCINO



time 0 sec.

2 FORMATI DIFFERENTI DI CIALDA

ROTONDA



QUADRATA



CONSIGLI PER UNA GIUSTA PREPARAZIONE



consigliamo di tagliarla prima di servirla

time 10 sec.

BACIO DI FRUTTA PER TUTTE LE OCCASIONI

COLAZIONE



COLAZIONE IN PIEDI



DOLCE A PRANZO



POMERIGGIO "THE DELLE 5"



KIT PER BARISTI E PASTICGERI

Il kit comprende 1 scatola con 162 basi di frolla grandi divise in vassoi da 18 pezzi (9 x piano) oppure 362 basi di frolla piccole divise in vassoi da 42 pezzi (8 x piano) + una scatola contenente 4 kg di marmellata.



mami
LA SCIENZA DELLA BONTÀ

LE MARMELLATE



960 gr.

280 gr.

60 gr.

35 gr.

Perché sono vincenti:

- SONO SQUISITE
- SONO 100% NATURALI
- SONO IPOCALORICHE
- HANNO TANTI GUSTI DIVERSI

**+75% DI FRUTTA, SOLO LA MIGLIORE
IL MASSIMO CHE SI POTEVA RAGGIUNGERE**

Se usassimo solo frutta italiana, sarebbe solo la miglior composta di frutta d'Italia.

Noi vogliamo fare la composta più buona del mondo. Scegliamo la frutta migliore dovunque si trovi, senza compromessi.

Per avere la frutta migliore, andiamo nei luoghi di produzione originari. Senza campanilismo, perché non abbiamo creato MAMÌ per solleticare l'orgoglio nazionale, ma per fare la composta di frutta perfetta. Ovviamente, solo da produzioni rispettose dei più moderni standard Europei. Se una composta con il 45% di frutta si chiama "extra", come chiami una con il 75%?

Con MAMÌ, siamo andati oltre il 75%. Sul tuo palato ritroverai tutto il sapore puro della vera frutta 100% naturale.

**-40°C I.Q.F., LA NUOVA TECNOLOGIA DEL FREDDO:
INDIVIDUAL QUICK FREEZING PER UNA FRUTTA PERFETTA.**

La frutta viene raccolta dall'albero nel miglior grado di maturazione possibile e abbattuta a meno 40°C con l'Individual Quick Freezing. Tecnologia usata, per esempio, per conservare il sushi come appena pescato.

Inoltre l'abbattimento istantaneo a -40°C conserva la frutta inalterata a livello molecolare come appena raccolta.

Con un ulteriore vantaggio: il ciclo produttivo è una filiera sterile e protetta dall'aria dalla cella alla pastorizzazione.

**60°C DI COTTURA SOTTOVUOTO BREVE E "FREDDA"
PER PRESERVARE LA FRUTTA**

La marmellata della nonna, che bolliva per ore, è un bel ricordo d'infanzia. Ma la scienza ci insegna che una cottura ad alte temperature per lungo tempo distrugge più del 50% dei principi nutritivi più preziosi, come le vitamine (in particolare la C e quelle del gruppo B) e i sali minerali, e caramella lo zucchero rendendolo amaro.

Prendere la frutta migliore, conservarla perfettamente e poi "bruciarla" con la cottura sarebbe abbastanza ingenuo: per questo produciamo le composte di frutta MAMÌ con una nuova tecnologia di cottura sottovuoto che **ci permette di lavorare la composta di frutta sempre entro i 60°C. Un trattamento rivoluzionario che conserva inalterate le proprietà, i sapori ed i profumi della frutta, e mantiene intatta la dolcezza della composta.**

100% DI PUREZZA DI ZUCCHERO E PECTINA ORGANOLETTICAMENTE PERFETTI

Lo zucchero più puro che c'è.

Per realizzare la formula della composta di frutta perfetta, abbiamo testato in laboratorio i migliori zuccheri disponibili sul mercato. Esistono centinaia di buoni zuccheri, ma solo un tipo è perfettamente puro: lo **zucchero EU GRADE 1** che, aggiunto alla frutta, permette di conservare le sue caratteristiche organolettiche. Il suo ridotto contenuto di umidità lo rende microbiologicamente stabile, e non richiede l'aggiunta di conservanti. Il suo sapore perfettamente puro rende dolce la composta, senza interferire in alcun modo con il sapore naturale della frutta.

Pectina di frutta: una scelta naturale e salutare

La pectina è una gelatina addensante e stabilizzante presente nella frutta.

Addensando la composta di frutta permette di ridurre i tempi di cottura, preservandone le proprietà, la fragranza e il sapore.

Per MAMÌ, abbiamo scelto le pectine più pure estratte da mele ed agrumi, realizzando per ogni composta il mix perfetto di pectine naturali.

I NOSTRI GUSTI...



mami
LA SCIENZA DELLA BONTÀ



M.M.N. srl

Via Austria 9 - 35127 Padova

Tel. +39 049.8907044

info@mamimarmellata.it

www.mamimarmellata.it