



Quando Carl Maentler fonda l'azienda CARMA® a Zurigo, nei primi tempi usa il suo appartamento come ufficio e stabilimento produttivo. In seguito, Carl Maentler si sposta da Zurigo a Dübendorf, dove si trovano tutt'oggi i nostri stabilimenti produttivi. Da questo momento, CARMA® avvia la produzione di confetture. In occasione del suo

trentesimo anniversario, CARMA® diventa uno dei primi marchi svizzeri ad operare nel mercato asiatico. Nel corso dei 30 anni successivi, CARMA® incrementa ulteriormente la sua capacità produttiva e lancia nuovi prodotti, tra cui il fondente Massa Ticino™: la pasta di zucchero conosciuta in tutto il mondo e utilizzata per ricoprire le torte nuziali. Quando CARMA® viene acquisita dal gruppo



Barry Callebaut, diventa un marchio globale. Barry Callebaut riesce, inoltre, a rafforzare l'esperienza dell'azienda nella produzione di cioccolato, consentendole di sfruttare al meglio la solidità del suo marchio svizzero. 73 anni dopo la decisione di Carl Maentler di lasciare Zurigo, CARMA® riporta i propri uffici vendite, marketing e amministrativi a Zurigo. La copertura "Claire" di CARMA® viene premiata migliore copertura al latte del mondo e riceve la medaglia d'oro dalla prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani.



CARMA® vieta l'utilizzo dei pericolosi azocoloranti nei propri prodotti. CARMA® lancia nove avvincenti nuovi colori per il Massa Ticino™ Sugarpaste.



## Fondente Massa Ticino

CARMA® ha creato il fondente Massa Ticino™, il più usato dai professionisti perché copre meglio di altri prodotti ed è facile da colorare e aromatizzare. Un prodotto ideale per realizzare dolci per occasioni speciali o da utilizzarsi per il cake design. Potremmo andare avanti a decantare questo prodotto per ore, ma pensiamo che sia meglio che sia tu stesso a provarlo. Naturalmente la nostra offerta prevede

★ ★ altre specialità a base di zucchero che consentono infinite possibilità di creazione e decorazione dei tuoi dolci.



## Here comes the bride, all dressed in... Massa Ticino™

CARMA® invented Massa Ticino™, the overall favourite white decoration paste in the industry. It is unmatched for covering and colouring, for flavouring special-occasion cakes

and modelling. We could go on and on but we just think you should try it yourself. Of course we have other sugar-based specialties that offer you umpteen possibilities to design and decorate your cakes.



Article No.	Product description	Unit	Shelf life (in months)	% min. cocoa content	Ready to use	Praline interiors/fillings	To spread	For desserts	For decoration	Can be flavoured	Working temperature	Application	
Massa Ticino™	50304	<b>Massa Ticino™</b> White decorating paste	Pail 7 kg	12		•			•	•	•	24–28 °C	Pass through dough sheeter or roll out by hand. Roll out in icing sugar. Can be used at room temperature. Can be flavoured with aroma paste.
	50311	<b>Massa Ticino™ Tropic</b> White decorating paste	Pail 7 kg	12		•			•	•	•	24–28 °C	
	50313	White decorating paste	Pail 2,5 kg	12		•			•	•	•	24–28 °C	
Modela	10951	<b>Modela</b> White modelling mass	Pail 6 kg	12		•				•		24–28 °C	Before modelling and rolling out, the modelling mass should be kneaded and made pliable at a working temperature of 24–30 °C. Can be heated carefully in a microwave oven. Can be flavoured with aroma paste.
Fondant	62122	<b>Fondant</b> White	Pail 15 kg	11		•	•	•	•	•	•	35 °C	Heat up to 35 °C and adjust the consistency required with sugar syrup. Can be flavoured with aroma paste.
	62127	White	Pail 2,5 kg	11		•	•	•	•	•	•	35 °C	
	62128	<b>Fondant</b> Chocolate taste	Pail 2,5 kg	11	3	•			•	•		35 °C	