

| POLPE DI FRUTTA | PREMIX | SCIROPPI | TOPPING |

natural mix



| FRUIT PULPS | PREMIX | SYRUPS | TOPPINGS |

Fruit pulp Premix Syrups



un Mix fra Natura e Qualità.

A REMIX BETWEEN
NATURE AND QUALITY



HISTORY

Mister Mix è un marchio del gruppo Master Class. Il suo Management lavora nel settore Beverage dal 1990, sia nel campo della formazione professionale che nel campo della consulenza su qualità e prodotto, a stretto contatto con gli operatori di settore, gli agenti e i rappresentanti, i proprietari dei locali e i manager delle migliori aziende italiane di materie prime, di produzione e di distribuzione. Si è costruita in questo modo una profonda conoscenza della qualità dei prodotti e dei processi produttivi, ma anche della catena distributiva e del mercato.

Mister Mix adesso è azienda produttrice e l'innovazione fa parte del suo DNA. Ha una mentalità aperta che ragiona nello stesso tempo in qualità di azienda che produce, rivenditore che commercializza, bartender che utilizza e cliente che consuma.

Mister Mix is a Master Class brand. Its Management works in the Beverage industry since 1990, providing professional training and product & quality consulting, in constant contact with professionals as agents and representatives, bar and club owners and managers of the best Italian companies of raw materials, production and distribution.

All this led to a deep understanding of the quality of products and production processes, but also of the market and distribution chain.

Mister Mix is now a manufacturer and innovation is part of its DNA. It has an open mind and thinks at the same time as a company that produces, a retailer that sells, a bartender who uses and a customer who consumes the product.

MANUFACTURER

Nel nostro stabilimento ci occupiamo di lavorazione ingredienti, imbottigliamento, etichettatura e confezionamento. Grazie alla nostra struttura organizzativa riusciamo a essere flessibili e veloci nello sviluppo di nuove referenze in risposta alle esigenze di mercato. Lavoriamo sia piccoli che grandi quantitativi con una passione da artigiani combinata all'alta qualità dei processi industriali.

In our plant we manage production, bottling, labeling and packaging of the products. Thanks to our organizational structure we can be flexible and fast in the development of new references for the market needs. We deal with big and small product quantities with a craftsmanship passion combined with the high quality of the industrial production method.

l'Azienda

Cultura e Passione

CULTURE
AND PASSION

MADE IN ITALY

Management, esperienze, sviluppo e produzione sono interamente italiani. Tutta la lavorazione, dal frutto alla bottiglia, avviene in Italia ed è sottoposta a rigorosi controlli qualitativi. La creatività italiana influenza il settore di ricerca e sviluppo con un costante impulso all'innovazione.

Management, experiences, development and production are entirely Italian. The whole process, from the fruit to the bottle, takes place in Italy under rigorous quality controls. Italian creativity influences the research and development department with a constant search for innovation.



TOP QUALITY

Scegliamo direttamente e accuratamente i fornitori e le materie prime per avere a disposizione i migliori ingredienti allo scopo di ottenere prodotti di altissima qualità. Ci atteniamo a protocolli e procedure di organizzazione interna con l'obiettivo di raggiungere una Total Quality in ogni settore aziendale, dalla produzione all'area commerciale e al marketing.

We directly and carefully select our suppliers of raw materials and choose the best ingredients to achieve the highest quality products. We follow internal organization procedures to reach the goal of the Total Quality in every business area: production, sales and marketing.

Training center

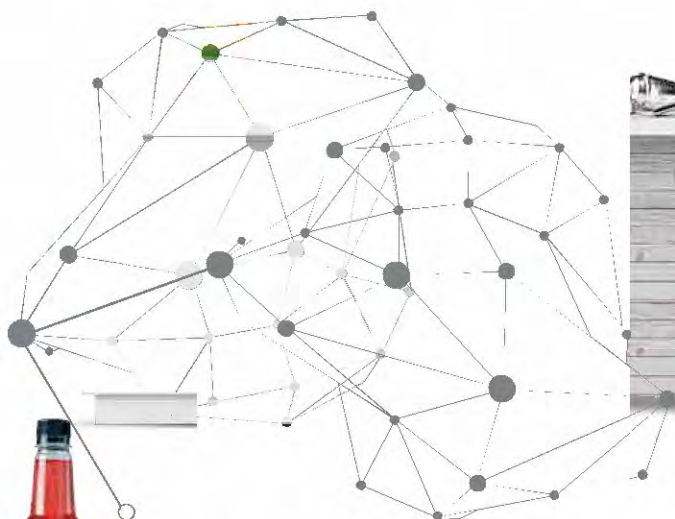


Il nostro Training Center è un laboratorio di idee, dove diverse professionalità si incontrano e si confrontano costantemente.

Our Training Center is a brainstorming lab, where different professionals regularly meet.

Laboratorio

TRAINING CENTER



Forniamo la forza vendite e i migliori clienti dei nostri partner, organizzando speciali sessioni informative sui prodotti Mister Mix.

Baristi, bar man e bartender frequentano corsi di formazione e di specializzazione presso la nostra sede.

Organizziamo eventi presso i nostri rivenditori nazionali e internazionali come attività di supporto alla vendita.

We train the sales force and the best customers of our partners, organizing special sessions about Mister Mix products.

Bartenders can attend basic courses and high level master classes at our headquarters.

We organize training events with our national and international retailers as self-out activity.

DRINK LAB

Il nostro laboratorio interno di ricerca e sviluppo lavora costantemente sulle formulazioni, testando le materie prime ed elaborando nuovi prodotti al fine di integrare le linee di produzione con innovative e creative proposte di alta qualità. Offriamo una serie di servizi aggiuntivi, come l'elaborazione di nuove ricette.

Our research and development laboratory is constantly working on formulations, testing raw materials and developing new products in order to complete the product lines with innovative, creative and high quality new references. We offer several additional services, such as the development of new recipes.



Premium Fruit

POLPE DI FRUTTA E PREMIX

Qualità, passione e creatività: ecco i veri ingredienti della linea di Polpe di frutta e Premix, dove il sapore e il profumo della frutta fresca si combinano con la giusta fluidità e corposità per garantire un risultato di Top Mixability.

Qualità

Utilizziamo succhi, polpe concentrate di frutta e materie prime di eccellenza.

Corposità

La giusta consistenza della polpa permette la legatura tra gli ingredienti.

Fluidità

La corretta percentuale di succo e di polpa di frutta rende il prodotto estremamente lavorabile.

PREMIUM FRUIT PULP & PREMIX

Quality, passion and creativity: the real ingredients of the Fruit Pulp and Premix line, where the flavour and aroma of the fresh fruit are combined with the right fluidity to ensure a Top Mixability result.

Quality

We use excellent juices, concentrated fruit pulps and raw materials.

Full bodied

The perfect consistency of the pulp allows the ingredients to link together.

Fluidity

The correct percentage of juice and fruit pulp makes the product easy to work with.

FRAG001
FRAGOLA
STRAWBERRY



PESC001
PESCA
PEACH



COCO001
COCO
COCONUT



BANJA001
BANANA



Premium Fruit

POLPE DI FRUTTA E PREMIX
PREMIUM FRUIT PULP & PREMIX

1 kg
750 ml

FRUS001
FRUTTI DI BOSCO
MIXED BERRIES



ANAN001
ANANAS
PINEAPPLE



KIW001
KIWI



PERU001
PASSION FRUIT



MELA001
MELA VERDE
GREEN APPLE



PAPA001
PAPAIA



CRA001
CRANBERRY



MELA001
MELONE
MELON



GRAN001
GRANATA
CRANBERRY



LAMP001
LAMPONE
RASPBERRY



MANG001
MANGA
MANGO



MISTERMIX

Premium Fruit Special Line

POLPE DI FRUTTA E PREMIX
PREMIUM FRUIT PULP & PREMIX



MISTERMI X

820 g
750 ml

SWEE001
SWEET & SOUR LIQUOR
SWEET & SOUR LIQUOR



870 g
850 ml

SLIM001
SUCCO DI LIMONE
LEMON JUICE



940 g
850 ml

LIME001
SUCCO DI LIMONE
LIME JUICE



1,1 kg
850 ml

ZUC001
ZUCCHERO BIANCO
LIQUID SUGAR



1,1 kg
850 ml

ZUC001
ZUCCHERO DI CANNA LIQ.
LIQUID BROWN SUGAR



750 g

ZUC001
ZUCCHERO DI CANNA CR-772
BROWN SUGAR



Cocktail Ideas

MISTERMIX



Big Berry

Ricetta / Recipe

1/4 oz. Vodka
1/2 oz. Sweet & Sour MisterMix
2 oz. Fragola Premium Fruit
Strawberry Premium Fruit
Top Russian

Tecnica / Technique

Shaker

Decorazione / Decoration

Fragola / Pompelmo
Strawberry / Grapefruit



Virgin Melito

Ricetta / Recipe

3 spicchi mela verde / 3 apple wedges
1 oz. Mela Verde Premium Fruit
Green Apple Premium Fruit
8 foglie di menta / 8 mint leaves
Top Soda

Tecnica / Technique

Muddle

Decorazione / Decoration

Ventaglio di mela / Ciuffo di menta /
Twist di limone / Apple fan / Mint leaves /
Lemon twist



Berry Café

Ricetta / Recipe

4 oz. Frutti di Bosco Premium Fruit
Mixed Berries Premium Fruit
1 oz. Cranberry Premium Fruit
2 oz. Yogurt magro / Light yogurt
1/2 oz. Cioccolato amaro 75%
Bitter chocolate 75%

Tecnica / Technique

Smoothies

Decorazione / Decoration

Spiedino mirtillo / Foglie di menta
Blueberries skewer / Mint leaves



Special Irish Peach

Ricetta / Recipe

1/4 oz. Baileys
4 oz. Pesca Premium Fruit
Peach Premium Fruit
3/4 oz. Kalhua (on top)

Tecnica / Technique

Frozen

Decorazione / Decoration

Pesca / Ribes
Peach / Currant



Bar Line Syrup

SCIROPPI PER COCKTAIL

Gli sciroppi Bar Line riescono a combinare l'alta qualità degli ingredienti con un giusto bilanciamento di sapori e colori allo scopo di ottenere degli ottimi cocktail. L'ampia gamma di gusti disponibili permette di scegliere il prodotto giusto per il risultato migliore.

COCKTAIL SYRUP

Bar Line syrups combine high quality ingredients and a right balance of flavours and colours to obtain great cocktails. The flavour variety allows the bartender to choose the right product for the best result.

1 kg
760 ml



Bar Line Syrup

SCIROPPI PER COCKTAIL
COCKTAIL SYRUP

MISTERMI X

1 kg
760 ml



BLZ001
PROFUMO DI LAVANDA
LAVENDER SCENT



BLT001
TROPICAL SEA BREEZE



BLG001
BACCHE DI GOJI
GOJI BERRIES



BLF001
FIORI DI SAMBUCO
FLOWER OF HONEYSUCKLE



BLG001
GINEPRO SELVATICO
WILD JUNIPER



BLZ001
GIALLO ZAFFERANO
SAFFRON



BLF001
FOGLIE DI ALLORO
BAY LEAVES



BLG001
CAMOMILLA NATURALE
NATURAL CHAMOMILE



BLT001
TINO PULGARIS
PUNGENT TONIC



BLG001
GELSOMINO BIANCO
WHITE JASMINE



BLV001
AROMA DI VIOLETTA
VIOLET AROMA



BLZ001
SPECIA DI ZENZERO
GINGER SPICE



BLG001
CETRIOLO DI CAMPO
FIELD CUCUMBER



Bar Line Syrup

SCIROPPI PER COCKTAIL
COCKTAIL SYRUP

1 kg
760 ml



BLMR001
AMARENA
BLACK CHERRY



BLAR001
ARANCIA
ORANGE



BLCO001
COCO
COCONUT



BLLI001
LIMONE
LEMON



BLMI001
MELONE
WATERMELON



BLFR001
FRUTTI DI BOSCO
MIXED BERRIES



BLFR001
FRAGOLA
STRAWBERRY



BLGR001
GRANATINA
POMEGRANATE



BLPE001
PESCA
PEACH



BLKI001
KIWI

MISTERMI X

Bar Line Syrup

SCIROPPI PER COCKTAIL
COCKTAIL SYRUP

1 kg
760 ml

MISTERMI X



BLCA001
CAFFE
COFFEE



BLEA001
BANANA



BAA0001
AMARETTO



BLPF001
PASSION FRUIT



BLMV001
MENTA
MINT



BLMA001
MANGO



BLMV001
MELA VERDE
GREEN APPLE



BLPA001
PAPAYA



BLPI001
PISTACCHIO
PISTACHIO



BLCA001
CANNELLA
CINNAMON



BACI001
CIOCCOLATO
CHOCOLATE



BLIR001
IRISH CREAM



BLCA001
CARAMELLA
CARAMEL



BLVA001
VANIGLIA
VANILLA



BANOC01
NOCCIOLA
HAZELNUT



BAA0001
ANICE
ANISE

Cocktail Ideas



Lemon Violet Martini

Ricetta / Recipe

- 1 dash **Succo di Limone MisterMix**
MisterMix Lemon Juice
- 1/2 oz. **Aroma di Violetta Bar Line**
Violets Aroma Bar Line
- 2 oz. **Vodka**

Tecnica / Technique

Stir and strain

Decorazione / Decoration

Fiore di violetta
Flower of violet



Jasmine

Ricetta / Recipe

- 1/4 oz. **Gin**
- 3 fragole / 3 **strawberries**
- 1/2 oz. **Gelsomino Bianco Bar Line**
Bar Line White Jasmine

Tecnica / Technique

Muddle

Decorazione / Decoration

Ciuffo di menta / Mint leaves



Special Green

Ricetta / Recipe

- Zenzero a pezzi / **Ginger pieces**
- 3 spicchi lime / 3 **lime wedges**
- 2 Rondelle di cetriolo / 3 **cucumber wedges**
- 1/2 oz. **Cetriolo di campo Bar Line**
Bar Line Cucumber field

Ghiaccio tritato / Ice

Tecnica / Technique

Smash

Decorazione / Decoration

Cetriolo / Rondella lime
Cucumber / Lime



Pink Fizz

Ricetta / Recipe

- 3 spicchi di pompelmo rosa / **claves of pink grapefruit**
- 1 cucc. **Zucchero di Canna MisterMix**
MisterMix Brown Sugar

Ghiaccio tritato / Ice

- 1/2 oz. **Petali di rosa Bar Line**
Bar Line Rose Petal

Top Prosecco

Tecnica / Technique

Muddle

Decorazione / Decoration

Petalo di rosa / Rametto di Mentuccia
Rose petal / Sprig of mint



MISTERMIX



Scent of Basil

Ricetta / Recipe

- 2 foglie di basilico / 2 **basil leaves**
- 1/2 oz. **Profumo di Basilico Bar Line**
Bar Line Basil Scent
- 2 oz. **Gin**
- 1 dash **Pesca Premium Fruit**
Peach Premium Fruit

Tecnica / Technique

Smash

Decorazione / Decoration

Foglia di basilico
Basil leaf



Spice Ginger

Ricetta / Recipe

- 3/4 oz. **Spezia di Zenzero Bar Line**
Bar Line Ginger Spice
- 2 oz. **Rhum scuro**

Ghiaccio tritato / Ice

Top Ginger Ale

Tecnica / Technique

Build

Decorazione / Decoration

Menta / Ribes
Mint / Currant

Granitoso

SCIROPPI PER GRANITE

Una ricetta dolce e dissetante per rinfrescare la tua estate. Tutti gli sciroppi Granitoso sono stati studiati per una resa ottimale a contatto con il ghiaccio e sono adatti a insaporire tutti i tipi di granita, dallo stile sorbetto a grana fine a quello con i pezzi di ghiaccio più grandi.

GRANITA SYRUP

A sweet and thirst-quenching recipe to refresh your summer. All Granitoso syrups have been studied to obtain the best performance alongside ice and are perfect for all types of granitas, fine-grained like a sorbet or made by bigger ice pieces.

1 kg
760 ml

POMPO01
POMPEI A DOSANZA
330 ml 250 ml



GRAN001
BASE NEUTRA
NUTRI-FLAV 0.5%



GRAN001
MENTA
FLAV 1.5%



GRAN001
AMARENA
BLACK CHERRY



GRAN001
FRANCIA
ORANGE



GRAN001
CAFFÈ
COFFEE



GRAN001
COLA
COLA



GRAN001
FRAGOLA
STRAWBERRY



GRAN001
LIMONE
LEMON



BuonDolce

TOPPING PER DESSERT

Un tocco di gusto e di colore che rende più saporiti e appetitosi tutti i dessert, i gelati, gli yogurt, le composizioni di frutta e i cocktail, senza porre limite alla fantasia. È un prodotto unico dal sapore italiano.

TOPPING DESSERT CREAM

A stroke of taste and colour that makes more savoury and good-looking all desserts, ice creams, yogurts, fruit compositions and cocktails, without any limits to the imagination. It is a unique cream with an Italian flavour.



TBFR001
FRAGOLA
STRAWBERRY



TBAM001
AMARETTO
ALMOND COGNAC



TBNO001
NOCCIOLA
HAZELNUT



TBFB001
FRUTTI DI BOSCO
WILD BERRY



TBCA001
CARAMELLO
CARAMEL



TBAM001
AMARETTO
ALMOND



TBCC001
CAFFÈ
COFFEE



TBCC001
CIOCCOLATO
CHOCOLATE



Mixologia molecolare

COCKTAIL MOLECOLARI

I cocktail molecolari vengono creati utilizzando le tecniche della cucina molecolare.

I cocktail si destrutturano in forma di sfere, gelatine, caviale e spume in grado di stupire chi è alla ricerca di originalità e gusto.

Nella linea Molecular trovi tutti gli ingredienti della Molecular Mixology.

Le confezioni sono piccole e molto pratiche per evitare sprechi di prodotto.

MOLECULAR COCKTAIL

Molecular cocktails are created using all the techniques of molecular gastronomy. These methods enable the creation of greater intensities and varieties of flavours, flavour combinations and different ways of presenting drinks, for example using gels, powders, foams and spheres. In the Molecular line you can find all the ingredients for the Molecular Mixology. The packages are small and very practical to avoid waste of product.

180 g



XSUC001
SUCROESTERE DI ACIDI GRASSI E473
SUCROESTERES

130 g



XLEC001
LECITINA DI SOIA E322
SOY LECITHIN

180 g



XXAN001
GOMMA XANTANA E415
XANTANO

180 g



XAGA001
AGAR AGAR E406
AGAR

250 g



XCIT001
CITRATO TRISODICO E331
TRISODIUM CITRATE

180 g



XALE001
ALGINATO DI SODIO E401
SODIUM ALGinate

250 g



XCLC001
CLORURO DI CALCIO E509
CALCIUM CHLORIDE

Fruit pulp
Premix
Syrups
Topping





DISTRIBUTORE / WHOLESALER

Master Class srl - Via dei Salici 17-19
06083 Bastia Umbra (Pg) - Italy
T. +39 075.80.12.711 - info@mistermix.it

www.mistermix.it