

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciliegie-amarenate-in-sciroppo-wisnie-w-syropie-5-kg-p-595.html>



CILIEGIE AMARENATE IN SCIROPPPO / WIŚNIE W SYROPIE 5 KG

Cena brutto	194,13 zł
Cena netto	179,75 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6212
Kod producenta	6212
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTA OWOCOWA DO LODÓW I DESERÓW CILIEGIE AMARENATE IN SCIROPPPO 5 kg

Smak: WIŚNIA W SYROPIE | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Ciliegie Amarenate in Sciroppo to starannie wyselekcjonowane, całe wiśnie odmiany amarena, zanurzone w gęstym, aromatycznym syropie o głębokiej barwie i intensywnym smaku.

Produkt ten klasy premium od renomowanej włoskiej firmy **IPSA** został stworzony z myślą o profesjonalnym zastosowaniu w cukiernictwie, lodziarstwie oraz gastronomii.

Ciliegie Amarenate in Sciroppo wyróżnia się nie tylko wyjątkowym smakiem - lekko cierpkim, przełamanym słodczą syropu, ale także pięknym, naturalnym wyglądem, który stanowi doskonały element dekoracyjny.

CECHY PRODUKTU:

- **Jakość premium** - wyprodukowany przez firmę IPSA, znaną z precyzji i jakości w segmencie profesjonalnych dodatków cukierniczych.
- **Duże, jędrne owoce** - rozmiar 18/20 mm gwarantuje atrakcyjny wygląd i przyjemną konsystencję.
- **Naturalna barwa i aromat** - bez sztucznych barwników, z intensywnym, głębokim smakiem amarena.
- **Gotowe do użycia** - idealne do bezpośredniego wykorzystania bez konieczności dalszej obróbki.
- **Długi termin przydatności** - pakowane w hermetycznie zamkniętą puszkę z możliwością przechowywania w chłodnym miejscu po otwarciu.

Zastosowanie:

- **Lodziarstwo:** jako wsad lub polewa do lodów, doskonałe do lodów śmietankowych, jogurtowych, waniliowych i czekoladowych.
- **Cukiernictwo:** do dekoracji ciast, tortów, tart i deserów (np. panna cotta, serników, brownie).
- **Desery na zimno:** idealne do deserów w pucharkach, parfait, musów, jogurtów.
- **Koktajle i napoje:** jako dodatek do drinków, lemoniad, koktajli mlecznych i alkoholowych.

POJEMNOŚĆ:

5 kg

Produkt polecany zarówno dla dużych zakładów lodziarskich i cukierniczych, jak i mniejszych pracowni czy pasjonatów deserów premium. To nie tylko smak – to także efekt wizualny, który podnosi wartość każdego deseru.

SKŁADNIKI:

wiśnie, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, woda, zakwaszacz (kwas cytrynowy), koncentrat roślinny (marchew, czarna wiśnia i hibiskus), aromat; może zawierać śladowe ilości orzechów

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1173 kJ / 276 kcal
tłuszcz	0,1 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	68,8 g
w tym cukry	62,7 g
błonnik	0,5 g
białko	0,3 g
sól	0,8 g