

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciliegie-amarenate-in-sciroppo-wisnie-w-syropie-5-kgcena-za-kg-35-95-zl-p-595.html>



CILIEGIE AMARENATE IN SCIROPPO / WIŚNIE W SYROPIE 5 KG CENA ZA KG 35,95 ZŁ

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 SCIROPPO 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