

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciobitter-ciemna-pasta-krem-kakaowy-6-kg-p-642.html>

CIOBITTER - ciemna pasta / krem kakaowy 6 KG



Cena brutto	174,83 zł
Cena netto	142,14 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6942
Kod producenta	6942
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

CIEMNA PASTA CZEKOLADOWA | CIOBITTER 6 KG
Smak: CZEKOLADA (KAKAO) | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Ciobitter to półprodukt o intensywnym, głęboko czekoladowym smaku, idealny do profesjonalnego użycia w branży lodziarskiej i cukierniczej. Oparty na ciemnym kakao, cechuje się teksturą umożliwiającą łatwą aplikację nawet w niskiej temperaturze oraz doskonałą termostabilnością.

ZASTOSOWANIE:

- Warstwowanie i dekoracja w lodach, gelato i mrożonych deserach jako smakowy "ripple"
- Nadzienie do ciast, bagli, croissantów, wypieków i wyrobów cukierniczych
- Łatwe do rozprowadzenia nawet w zimnych warunkach dzięki odpowiedniej lepkości

KORZYŚCI:

- Ekspresowe przygotowanie: gotowa do użycia, bez konieczności podgrzewania
- Wszechstronne zastosowanie: sprawdza się zarówno w lodziarstwie, jak i cukiernictwie
- Wyrazisty smak ciemnej czekolady, który przyciąga uwagę klientów
- Stabilność termiczna, zapewniająca spójność produktu podczas przechowywania i serwowania.

WŁAŚCIWOŚCI:

- Bazuje na wysokiej jakości ciemnym kakao
- Termostabilna tekstura - pozostaje plastyczna i dobrze klejąca się nawet w niskich temperaturach
- Intensywna barwa i wyrazisty aromat czekoladowy

POJEMNOŚĆ:

5 kg

SKŁADNIKI:

oleje roślinne: sojowy, słonecznikowy i palmowy w zmienionych proporcjach, kakao w proszku (26%), cukier, serwatka w proszku, orzechy laskowe, emulgator (lecytyna sojowa), aromaty

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2389 kJ / 575 kcal
łuszcz	44,2 g

w tym kwasy nasycone	9,4 g
węglowodany	35,7 g
w tym cukry	29,4 g
błonnik	1,8 g
białko	7,8 g
sól	0,0 g