

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciobitter-ciemna-pastakrem-czekoladowa-6-kg-cena-za-kg-23-69-zl-p-642.html>



CIOBITTER / CIEMNA
PASTA/KREM
CZEKOLADOWA 6 KG
CENA ZA KG 23,69 ZŁ

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 rozprzodzenia 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