

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/cioccolosa-bianca-biala-czekolada-krem-do-nadziewania-i-smarowania-paczkow-gofrow-deserow-i-ciast-6-kg-cena-za-kg-19-35-zl-p-477.html>



CIOCCOLOSA BIANCA / BIAŁA CZEKOLADA - krem do nadziewania i smarowania pączków, gofrów, deserów i ciast 6 KG CENA ZA KG 19,35 Zł

Cena brutto	142,80 zł
Cena netto	116,10 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6934
Kod producenta	6934
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

KREM DO NADZIEWANIA, CUKIERNICTWA | CIOCCOLOSA BIANCA 6 KG

Smak: BIAŁA CZEKOLADA | Producent: IPSA S.p.A.

Cioccolosa Bianca to wysokiej jakości włoski krem czekoladowy, stworzony z myślą o profesjonalnych cukiernikach, lodziarniach i piekarniach. Idealny do **nadziewania wypieków**, croissantów, pączków, tart, a także deserów mrożonych - **stabilny zarówno w pieczeniu, jak i mrożeniu**.

Ten gotowy do użycia krem charakteryzuje się aksamitną konsystencją oraz słodkim smakiem.

CECHY PRODUKTU:

- bogaty, czekoladowy smak
- wszechstronne zastosowanie
- stabilny podczas pieczenia i mrożenia - nie traci struktury ani smaku w wysokich i niskich temperaturach
- gotowy do użycia - nie wymaga rozcieńczania ani podgrzewania
- łatwa aplikacja dzięki kremowej, jedwabistej konsystencji

ZASTOSOWANIE:

- nadziewanie ciast, pączków, croissantów
- przekładanie tortów i rolad
- wypełnianie pralin, monoporcji
- semifreddo

POJEMNOŚĆ:

6 kg

SPOSÓB UŻYCIA:

Produkt jest gotowy do użycia do napełniania na zimno.

SKŁADNIKI:

cukier, roślinny olej sojowy i palmowy, odtłuszczone mleko w proszku, serwatka w proszku, emulgator (lecytyna SOJOWA), aromaty

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2450 kJ / 588 kcal
tłuszcz	39,2 g
w tym kwasy nasycone	12,5 g
węglowodany	54,3 g
w tym cukry	54,3 g
błonnik	0,0 g
białko	4,5 g
sól	0,2 g