

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



CIOCCOLOSA BIANCA / BIAŁA CZEKOLADA - krem do nadziewania i smarowania pączków, gofrów, deserów i ciast 6 KG

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