

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/cioccolosa-buena-mleko-i-orzechy-laskowe-krem-do-nadziewania-6-kg-cena-za-kg-24-26-zl-p-580.html>



## CIOCCOLOSA BUENA / MLEKO I ORZECHY LASKOWE - krem do nadziewania 6 KG CENA ZA KG 24,26 ZŁ

Cena brutto	<b>179,04 zł</b>
Cena netto	<b>145,56 zł</b>
Cena poprzednia	<b>198,89 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>6941</b>
Kod producenta	<b>6941</b>
Producent	<b>IPSA spa, ITALY</b>

### Opis produktu

**KREM DO NADZIEWANIA, CUKIERNICTWA | CIOCCOLOSA BUENA 6 KG**  
**Smak: ORZECHY LASKOWE i MLEKO | Producent: IPSA S.p.A.**

Cioccolosa Buena to wysokiej jakości krem orzechowy, stworzony z myślą o profesjonalnych cukiernikach, lodziarniach i piekarniach. Zawiera aż 12% orzechów laskowych, co gwarantuje autentyczny, intensywny smak i aromat. 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, lekko prażonym posmakiem.

#### CECHY PRODUKTU:

- bogaty smak i wysoka zawartość orzechów laskowych
- wszechstronne zastosowanie
- stabilny podczas pieczenia i mrożenia - nie traci struktury ani smaku w wysokich lub niskich temperaturach
- gotowy do użycia - nie wymaga rozcieńczania ani podgrzewania

#### 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, oleje roślinne sojowe, słonecznikowe i palmowe w zmiennych proporcjach, miazga z orzechów laskowych (12%),

---

serwatka w proszku, odtłuszczone mleko w proszku (7%), lecytyna sojowa, aromaty

**Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.**

<b>Wartość odżywcza</b>	<b>w 100 g</b>
energia	2359 kJ / 565 kcal
tłuszcz	34,8 g
w tym kwasy nasycone	6,7 g
węglowodany	57,2 g
w tym cukry	55,8 g
błonnik	1,0 g
białko	5,4 g
sól	0,0 g