

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/cioccolosa-pistachio-pistacja-krem-do-nadziewania-i-smarowania-paczkow-gofrow-deserow-i-ciast-5-kg-p-478.html>



CIOCCOLOSA PISTACHIO / PISTACJA - krem do nadziewania i smarowania paczków, gofrów, deserów i ciast 5 KG

Cena brutto	298,40 zł
Cena netto	276,30 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	6937
Kod producenta	6937
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

KREM DO NADZIEWANIA I CUKIERNICTWA | CIOCCOLOSA PISTACHIO 5 KG

Smak: PISTACJA | Producent: IPSA S.p.A.

Cioccolosa Pistachio to wysokiej jakości **włoski krem pistacjowy**, stworzony z myślą o profesjonalnych cukiernikach, lodziarniach i piekarniach. Zawiera aż **15% orzechów pistacjowych**, co gwarantuje autentyczny, intensywny smak i aromat. Idealny do **nadziewania wypieków**, croissantów, paczków, tart, a także do deserów mrożonych - **stabilny zarówno w pieczeniu, jak i mrożeniu**.

Ten gotowy do użycia krem charakteryzuje się aksamitną konsystencją, delikatnym zielonym kolorem oraz słodkim, lekko prażonym posmakiem.

ZASTOSOWANIE:

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

CECHY PRODUKTU:

- stabilny podczas wypieku i mrożenia - nie traci struktury ani smaku w wysokich, jak i niskich temperaturach
- gotowy do użycia - bez konieczności podgrzewania
- bogaty smak i wysoka zawartość pistacji
- wszechstronne zastosowanie

POJEMNOŚĆ:

5 kg

SPOSÓB UŻYCIA:

Produkt jest gotowy do użycia do napełniania na zimno.

SKŁADNIKI:

cukier, pistacje (15%), oleje i tłuszcze roślinne (słonecznikowy, palowy i palmowy), mleko w proszku odtłuszczone, serwatka w proszku, masło kakaowe, modyfikowana skrobia, emulgatory (lecytyna sojowa E322, E471), sól, wanilina; może zawierać

orzechy laskowe

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2465 kJ / 591,5 kcal
tłuszcz	42,5 g
w tym kwasy nasycone	12,1 g
węglowodany	46,9 g
w tym cukry	41,9 g
błonnik	2,6 g
białko	8,0 g
sól	0,2 g