

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciocofreddo-dark-krem-ciemna-czekolada-dla-lodziarni-i-cukierni-3-kg-cena-za-kg-49-90-zl-p-639.html>



**CIOCOFREDDO DARK -
KREM CIEMNA CZEKOLADA
DLA LODZIARNI I CUKIERNI
3 KG
CENA ZA KG 49,90 ZŁ**

Cena brutto	184,13 zł
Cena netto	149,70 zł
Kod producenta	6925
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

BAZA DO LODÓW, DESERÓW I CIAST | CIOCOFREDDO DARK 3 KG
Smak: CIEMNA CZEKOLADA Producent: IPSA S.p.A.

Ciocofreddo Dark Chocolate to wysokiej jakości baza o intensywnym smaku ciemnej czekolady, stworzona specjalnie do przygotowania wymieszanych napojów na zimno i gorąco. Produkt idealnie sprawdza się w lodziarniach, kawiarniach, cukierniach oraz food truckach jako gotowe rozwiązanie do serwowania czekolady mrożonej, koktajli, deserów i granity czekoladowej.

Smak i jakość premium

Wyjątkowo gęsta, kremowa konsystencja i głęboki, intensywny smak ciemnej czekolady zapewniają niepowtarzalne doznania smakowe. Dzięki zawartości prawdziwego kakao produkt gwarantuje naturalny aromat i bogaty czekoladaowy profil - bez sztucznego posmaku.

ZASTOSOWANIE:

- Mrożona czekolada - do przygotowania gęstych i kremowych napojów na zimno
- Gorąca czekolada - jako aromatyczna baza do serwowania na ciepło
- Polewa do deserów i lodów - idealna do dekoracji i wzbogacania smaku
- Frappe i koktajle czekoladowe - szybkie w przygotowaniu i wyjątkowe w smaku
- Granita czekoladowa - lekki, orzeźwiający deser w letnim menu
- Wypełnienie i składnik do ciast, tortów i słodkich przekąsek
- Gotowy produkt dla kawiarni, lodziarni, cukierni i food trucków

KORZYŚCI:

- Szybkie i łatwe w przygotowaniu
- Wysoka wydajność
- Uniwersalne zastosowanie w gastronomii
- Wyjątkowy smak ciemnej czekolady
- Idealny do napojów mrożonych i gorących

POJEMNOŚĆ:

3 kg

SPOSÓB UŻYCIA:

Produkt dokładnie wymieszaj przed użyciem.

- **Lodziarnia:** Po dokładnym wymieszaniu przelać wybraną ilość do kuwety do lodów, zamrozić do -13 / -14 °C. podawać w waflu lub pucharku, dodawać do deserów lodowych. zaleca się stosować jako warstwy do przekładania lodów np. 3 warstwy; CIOCOFREDDO WHITE, GOLD i DARK(każdą warstwę zamrozić przed dodaniem kolejnej) masz gotowe szybkie pyszne lody!
- **Cukiernia:** idealne do tortów lodowych, deserów mrożonych semifreddo itp.

SKŁADNIKI:

oleje roślinne (sojowy i słonecznikowy w różnych proporcjach), kakao w proszku (30%), cukier, emulgator (lecytyna sojowa), aromat; może zawierać śladowe ilości orzechów.

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2454 kJ / 592 kcal
tłuszcz	47,8 g
w tym kwasy nasycone	9,6 g
węglowodany	32,4 g
w tym cukry	25,2 g
błonnik	2,0 g
białko	6,7 g
sól	0,0 g