

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciocofreddo-gianduia-orzech-laskowy-i-kakao-13-kg-p-387.html>

CIOCOFREDDO GIANDUIA - ORZECH LASKOWY I KAKAO 13 KG



Cena brutto	701,96 zł
Cena netto	570,70 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	6929
Kod producenta	6929
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

CIOCOFREDDO GANDUIA - GOTOWY DO UŻYCIA KREM O SMAKU ORZECHA LASKOWEGO I KAKAO włoskiej firmy IPSA spa, ITALY

CHCESZ ZROBIĆ SZYBKO PYSZNE LODY O MAKU NUTELLI?

PROSTA RECEPTURA:

2, 5 L. MLEKA 3.2% dodaj 2 kg CIOCOFREDDO GIANDUIA dodaj do maszyny frezującej - GOTOWE!

ZASTOSOWANIE:

CIOCOFREDDO GIANDUIA to wysokiej jakości krem o smaku ORZECHA LASKOWEGO I KAKAO. Gotowy do użycia do lodów, semifreddo deserów, tortów lodowych

CECHY PRODUKTU:

CIOCOFREDDO GIANDUIA - Najwyższej jakości krem, gotowy do użycia, plastyczny po zamrożeniu, kremowy i aksamitny
mocy smak orzechowo czekoladowy

ZASTOSOWANIE:

PRODUKT DOKŁADNIE WYMIESZAĆ PRZED UŻYCIEM.

LODZIARNIA: Po dokładnym wymieszanu przelać wybraną ilość do kuwety do lodów, zamrozić do -13 / -14 °C. podawać w wafli 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)

CUKIERNIA: idealne do tortów lodowych, deserów mrożonych semifreddo itp.

POJEMNOŚĆ:

13 kg

SKŁAD:

cukier, olej sojowy roślinny, orzechy laskowe pasta, kakao w proszku, mleko w proszku odtłuszczone, białka mlekowe, emulgator (lecytyna sojowa), aromat

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2475 kJ / 595 kcal
tłuszcz	42,4 g
w tym kwasy nasycone	6,9 g

węglowodany	45,8 g
w tym cukry	42,4 g
błonnik	1,5 g
białko	6,7 g
sól	0,0 g