

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciocofreddo-milk-mleczne-pasta-do-lodow-deserow-i-ciast-3-kgcena-za-kg-34-45-zl-p-475.html>



CIOCOFREDDO MILK / MLECZNE - pasta do lodów, deserów i ciast 3 KG CENA ZA KG 34,45 ZŁ

Cena brutto	111,62 zł
Cena netto	103,35 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6926
Kod producenta	6926
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW i DESERÓW | CIOCOFREDDO MILK 3 KG
Smak: MLEKO Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Ciocofreddo Milk to wysokiej jakości, gotowa pasta o mlecznym smaku, przeznaczona dla profesjonalistów w branży cukierniczej i lodziarskiej. Doskonała zarówno jako baza do lodów, semifreddo, deserów warstwowych, jak i jako nadzienie do monoporcji czy ciast. Gładka, kremowa konsystencja, naturalny kolor i autentyczny mleczny smak czynią ją produktem klasy premium.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- Gotowa do użycia pasta - idealna do lodów, semifreddo i ciast
- Naturalny mleczny smak i kolor
- Wszechstronne zastosowanie - lodziarstwo, cukiernictwo, desery

ZASTOSOWANIE:

- Lody rzemieślnicze: jako baza lub warstwa smakowa do lodów pistacjowych i gianduia
- Semifreddo i parfait: do wypełnień i jako masa bazowa
- Cukiernictwo: idealna do monoporcji, rolad, tortów, musów i tart
- Warstwowe desery: w pucharkach, z dodatkiem chrupiących elementów i variegato

SPOSÓB UŻYCIA:

W lodziarstwie (jako baza do lodów):

- Użyj bezpośrednio - produkt jest gotowy do użycia, nie wymaga rozcieńczania ani wcześniejszego przygotowania.
- **Dozowanie:** 40-100 g pasty na 1 kg bazy lodowej (w zależności od pożądanej intensywności mlecznego smaku).
- Dodaj do zimnej bazy śmietankowej, dokładnie wymieszaj.
- Zmroź w maszynie do lodów do uzyskania odpowiedniej konsystencji (zalecana temperatura podania: -13/-14