

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciocofreddo-milk-mleczne-z-kakao-pasta-do-lodow-deserow-i-ciast-3-kg-p-475.html>



CIOCOFREDDO MILK / MLECZNE z kakao - pasta do lodów, deserów i ciast 3 KG

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 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