

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciocofreddo-pistachio-pistacja-pasta-do-lodow-i-deserow-3-kg-p-261.html>



CIOCOFREDDO PISTACHIO / PISTACJA - pasta do lodów i deserów 3 KG

Cena brutto	291,28 zł
Cena netto	269,70 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	6928
Kod producenta	6928
Kod EAN	8004172069287
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW i DESERÓW | CIOCOFREDDO PISTACHO 3 KG

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

Ciocofreddo Pistacho to wysokiej jakości, gotowa do użycia pasta o intensywnym smaku prażonych pistacji, 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 jasnozielony kolor oraz autentyczny smak pistacji z lekko prażoną nutą czynią ją produktem klasy premium.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- Gotowa do użycia pasta - idealna do lodów, semifreddo i ciast
- Naturalny smak pistacji - z dodatkiem pasty pistacjowej
- Wysoka zawartość tłuszczu kakaowego i orzechowego - aż 39,4 g tłuszczu na 100 g
- Intensywny smak i kolor - bez sztucznego posmaku
- Nie zawiera glutenu, jaj ani orzechów ziemnych
- 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: np. 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°C).
- Podawaj w kubkach, na rożkach lub jako część kompozycji deserowych.

W cukiernictwie (np. do semifreddo, tortów, monoporcji):

- Użyj jako warstwa lub nadzienie - idealnie sprawdza się jako krem mleczny do deserów na zimno.

-
- Dozowanie: w zależności od receptury: od 50 g do 150 g pasy na porcję masy bazowej (np. mus, śmietanka, ganache).
 - Nie wymaga dodatkowego przygotowania - można łączyć z ubitą śmietaną, kremami, serkami mascarpone itp.
 - Schłodzić lub zamrozić w zależności od deseru - nadaje się do głębokiego mrożenia.

POJEMNOŚĆ:

3 kg

SKŁADNIKI:

cukier, olej roślinny sojowy, pasta pistacjowa, odtłuszczone mleko w proszku, emulgator (lecytyna sojowa), aromat, sól, barwnik (chlorofil)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2402 kJ / 577 kcal
tłuszcz	39,4 g
w tym kwasy nasycone	6,3 g
węglowodany	44,0 g
w tym cukry	43,3 g
błonnik	2,0 g
białko	10,6 g
sól	0,1 g