

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciocofreddo-pistachio-pistacja-pasta-do-lodow-i-deserow-3-kgcena-za-kg-89-90-zl-p-261.html>



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

### CENA ZA KG 89,90 ZŁ

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| Cena brutto      | <b>291,28 zł</b>       |
| Cena netto       | <b>269,70 zł</b>       |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>        |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>      |
| Numer katalogowy | <b>6928</b>            |
| Kod producenta   | <b>6928</b>            |
| Kod EAN          | <b>8004172069287</b>   |
| Producent        | <b>IPSA spa, ITALY</b> |

## 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.**

| <b>Wartość odżywcza</b> | <b>w 100 g</b>     |
|-------------------------|--------------------|
| 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              |