

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciocofreddo-white-biala-czekolada-pasta-do-lodow-i-deserow-3-kg-p-258.html>



CIOCOFREDDO WHITE - BIAŁA CZEKOLADA - pasta do lodów i deserów 3 KG

Cena brutto	138,67 zł
Cena netto	128,40 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6927
Kod producenta	6927
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW I DESERÓW CIOCOFREDDO WHITE 3 KG

Smak: BIAŁA CZEKOLADA Producent: IPSA S.p.A.

Ciocofreddo White to wysokiej jakości, gotowa do użycia pasta o intensywnym smaku białej czekolady, przeznaczona dla profesjonalistów w branży cukierniczej i lodziarskiej. Doskonała zarówno jako baza do lodów, semifreddo, deserów warstwowych oraz jako nadzienie do monoporcji czy ciast. Gładka, kremowa konsystencja oraz autentyczny smak białej czekolady czynią ją produktem klasy premium.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- Gotowa do użycia pasta - idealna do lodów, semifreddo i ciast
- Naturalny smak białej czekolady
- Wszechstronne zastosowanie - lodziarstwo, cukiernictwo, desery
- Plastyczna po zamrożeniu

ZASTOSOWANIE:

- Lody rzemieślnicze: jako baza lub warstwa smakowa do lodów
- 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

POJEMNOŚĆ:

3 kg

SPOSÓB UŻYCIA:

W lodziarstwie (jako baza do lodów):

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