

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/ciocofreddo-white-biala-czekolada-pasta-do-lodow-i-deserow-3-kgcena-za-kg-42-80-zl-p-258.html>



## CIOCOFREDDO WHITE - BIAŁA CZEKOLADA - pasta do lodów i deserów 3 KG CENA ZA KG 42,80 Zł

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

### 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 czynia 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