

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/coldgel-lemon-cytryna-cytrynowy-ziel-na-zimno-do-dekoracji-deserow-i-ciast-3-kgcena-za-kg-13-05-zl-p-490.html>



## COLDGEL LEMON / CYTRYNA - cytrynowy żel na zimno do dekoracji deserów i ciast 3 KG CENA ZA KG 13,05 ZŁ

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| Cena brutto      | <b>42,28 zł</b>        |
| Cena netto       | <b>39,15 zł</b>        |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>        |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>      |
| Numer katalogowy | <b>4419</b>            |
| Kod producenta   | <b>4419</b>            |
| Producent        | <b>IPSA spa, ITALY</b> |

### Opis produktu

**ŻEL CYTRYNOWY NA ZIMNO DO DEKORACJI DESERÓW, CIAST I WYPIEKÓW | COLDGEL LEMON 3 KG**  
**Smak: CYTRYNA | Producent: IPSA S.p.A.**

**Coldgel Lemon** to gotowy do użycia żel na zimno o intensywnym, żółtym kolorze i wyrazistym cytrynowym smaku, stworzony z myślą o dekoracji i wykańczaniu profesjonalnych deserów. Produkt włoskiej marki IPSA, cenionej w branży cukierniczej i gastronomicznej, gwarantuje doskonały efekt wizualny i smakowy bez konieczności podgrzewania. Stosowany przede wszystkim jako warstwa wierzchnia do ciast, tart owocowych, serników i monoporcji, zapewnia trwały połysk oraz chroni powierzchnię wypieków przed wysychaniem.

#### KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- Gotowy do użycia na zimno - bez podgrzewania
- Intensywny cytrynowy smak i efektowny połysk
- Idealny do dekoracji ciast, serników, tart, musów i monoporcji
- Łatwa aplikacja - wystarczy delikatnie wymieszać i rozprowadzić
- Nie rozpuszcza świeżych owoców
- Stabilny w niskiej temperaturze
- Ekonomiczne opakowanie 3 kg - wydaje w użyciu
- Doskonała konsystencja - nie spływa i równomiernie pokrywa powierzchnię

#### ZASTOSOWANIE:

- Glazura wierzchnia do: serników na zimno, tart owocowych, ciast kremowych i warstwowych, monoporcji i deserów w kubeczkach
- Do zabezpieczania świeżych owoców i nadania blasku deserom
- Możliwe barwienie i aromatyzowanie (w zaawansowanych recepturach)

#### POJEMNOŚĆ:

3 kg

#### SPOSÓB UŻYCIA:

1. Przed użyciem delikatnie wymieszaj żel przez kilka minut.

- 
2. Nanieś cienką warstwę na powierzchnię ciasta lub deseru.
  3. Produkt gotowy do użycia na zimno - nie podgrzewać.

**SKŁADNIKI:**

syrop glukozowy, woda, cukier, zagęstnik (agar), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), konserwant (sorbinian potasu), aromat, kolor (E 101); zawiera dwutlenek siarki

**Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.**

| <b>Wartość odżywcza</b> | <b>w 100 g</b>     |
|-------------------------|--------------------|
| energia                 | 1125 kJ / 265 kcal |
| tłuszcz                 | 0,0 g              |
| w tym kwasy nasycone    | 0,0 g              |
| węglowodany             | 66,0 g             |
| w tym cukry             | 28,7 g             |
| błonnik                 | 0,4 g              |
| białko                  | 0,0 g              |
| sól                     | 0,0 g              |