

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/destrosio-dekstroza-glukoza-1-5-kgcena-za-kg-21-99-zl-p-593.html>

## DESTROSIO DEKSTROZA - GLUKOZA 1,5 KG CENA ZA KG 21,99 ZŁ

Cena brutto	<b>30,29 zł</b>
Cena netto	<b>28,05 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>6018</b>
Kod producenta	<b>6018</b>
Producent	<b>IPSA spa, ITALY</b>

### Opis produktu

#### DEKSTROZA MONOHYDRAT (GLUKOZA) - DESTROSIO 1,5 KG

Producent: IPSA S.p.A.

**Destrosio (dekstroza monohydrat)** to wysoko oczyszczona forma glukozy w proszku, przeznaczona do profesjonalnego użytku w cukiernictwie, lodziarstwie oraz branży piekarniczej. Produkt włoskiej marki IPSA, znanej z najwyższej jakości surowców spożywczych dla przemysłu i rzemiosła gastronomicznego.

Dekstroza znajduje szerokie zastosowanie jako naturalny słodzik, środek wspomagający teksturę i stabilność produktów oraz czynnik zapobiegający krystalizacji lodów.

#### KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- Czysta dekstroza monohydrat - 100% glukoza
- Idealna do lodów - zapobiega krystalizacji, poprawia konsystencję
- Wzmacnia fermentację w pieczywie - składnik ciast i drożdżówek
- Zastosowanie w cukiernictwie - stabilizuje strukturę słodczy i kremów
- Opakowanie 1,5 kg - odpowiednie do użytku profesjonalnego
- Obniża temperaturę zamrażania - niezbędna w produkcji lodów rzemieślniczych

#### ZASTOSOWANIE:

- Lody rzemieślnicze i przemysłowe - jako składnik baz mlecznych i sorbetowych
- Cukiernictwo - kremy, nadzienia, czekolady, karmelki, bezy
- Piekarnictwo - ciasta drożdżowe, chleby, fermentacja
- Desery mrożone, parfait, semifreddo
- Smoothie i napoje energetyczne
- Słodzik w produktach spożywczych dla dzieci i sportowców

#### SPOSÓB UŻYCIA / DOZOWANIE:

- Do lodów: zazwyczaj 100-150 g na 1 liter mieszanki (w zależności od receptury)
- Do wypieków i ciast: 1-5% w stosunku do masy mąki
- Do koktajli i napojów: wg uznania, do dosłodzenia

#### Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100g
energia	1564 kJ / 368 kcal
łuszcz	0,0 g

---

w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	92,0 g
w tym cukry	0,0 g
błonnik	0,0 g
białko	0,0 g
sól	0,0 mg