

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/fior-di-ricotta-1-5-kg-koncentrat-smaku-swiezej-ricotty-p-305.html>



FIOR DI RICOTTA 1,5 KG - koncentrat smaku świeżej ricotty

Cena brutto	63,70 zł
Cena netto	58,98 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	6168
Kod producenta	6168
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

KONCENTRAT SMAKU ŚWIEŻEJ RICOTTY | FIOR DI RICOTTA 1,5 KG Producent: IPSA S.p.A.

Fior di Ricotta to wysokiej jakości koncentrat smakowy w proszku, oddający autentyczny smak świeżej włoskiej ricotty. Produkt ten został stworzony z myślą o profesjonalnych cukiernikach i lodziarzach, którzy pragną wzbogacić swoje wyroby o delikatny, mleczny aromat ricotty. Dzięki formie proszku, Fior di Ricotta zapewnia łatwość dozowania i długą trwałość, co czyni go niezastąpionym składnikiem w każdej profesjonalnej kuchni.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- Intensywny smak świeżej ricotty w formie koncentratu
- Idealny do lodów, deserów, kremów i wypieków
- Opakowanie 1,5 kg - ekonomiczne i wydajne
- Forma proszku - łatwe przechowywanie i dozowanie
- Stabilność smaku i aromat przez cały okres użytkowania

ZASTOSOWANIE:

- Lody rzemieślnicze - jako baza lub dodatek smakowy
- Desery - musy, kremy, panna cotta
- Wypieki - serniki, tarty, babeczki
- Nadzienia - do cannoli, rolad, ciast francuskich
- Kremy cukiernicze - do tortów i ciast warstwowych

SPOSÓB UŻYCIA:

- **Dozowanie:** zalecane proporcje to 30-50 g proszku na 1 kg masy bazowej (np. mlecznej, śmietankowej).
- Przygotowanie: dokładnie wymieszaj proszek z pozostałymi składnikami do uzyskania jednolitej konsystencji.

POJEMNOŚĆ:

1,5 kg

SKŁAD:

mleko w proszku odtłuszczone, dekstroza, ser ricotta w proszku, aromat

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.