

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/halta-bavarese-baza-do-kremu-bawarskiego-1-kg-48-porcjicena-za-kg-51-06-zl-p-130.html>



## HALTA BAVARESE - BAZA DO KREMU BAWARSKIEGO 1 KG - 48 Porcji CENA ZA KG. 51,06 ZŁ

Cena brutto	<b>55,14 zł</b>
Cena netto	<b>51,06 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>5809</b>
Kod producenta	<b>5809</b>
Producent	<b>IPSA spa, ITALY</b>

### Opis produktu

Mieszanka/baza do przygotowania kremu bawarskiego do ciast.

#### ZASTOSOWANIE:

Baza do przygotowania kremu bawarskiego Halta BAVARESE włoskiej firmy IPSA spa. to produkt klasy PREMIUM. Krem bawarski to delikatny, aksamitny krem stosowany do tortów, ciast, deserów czy musu.

#### CECHY PRODUKTU:

Łatwa do przygotowania mieszanka do kremu bawarskiego. Krem jest stabilny w temperaturze pokojowej i bezproblemowy do nakładania przy pomocy rękawa. Po ostygnięciu zachowuje mocną, zwartą strukturę. Możliwość zamrożenia gotowego produktu.

#### DOZOWANIE:

250 g (1 saszetka) bazy Halta Bavarese  
450g zimnej wody ( 4 C)  
500 g śmietanki 30%

#### SPOSÓB UŻYCIA:

Wszystkie składniki ubij w mikserze przez 1 min. na wolnych obrotach następnie 3 min. na najszybszych obrotach. Ubity krem BAVARESE przelóż do foremek, możesz podzielić - jedną część wymieszać np. z HALTA CREAM drugą z HALTA FRUT jak wolisz. Tak przygotowane kremy możesz warstwowo układać po wcześniejszym zmrożeniu pierwszej warstwy. Po złożeniu wstaw ponownie zamrozić całość, po zamrożeniu wyjmij z formy, przechowuj w temperaturze 4 C. Serwując udekoruj owocami z dodatkiem polewy.

#### POJEMNOŚĆ:

1 kg (4 x 250 g)

#### SKŁAD:

dekstroza, syrop glukozowy, odtłuszczone mleko w proszku, tłuszcz roślinny z pestek palmowych, żelatyna jadalna, cukier, skrobia, emulgatory (E471, E477), białka mleka

#### Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1116 kJ / 268 kcal
tłuszcz	19,5 g
w tym kwasy nasycone	12,1 g
węglowodany	20,6 g
w tym cukry	16,2 g
błonnik	0,0 g
białko	3,6 g
sól	0,1 g