

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/haltapan-150c-lactose-free-baza-do-lodow-mlecznych-bez-laktozy-1-5-kgcena-za-kg-57-24-zl-p-632.html>



HALTAPAN 150C LACTOSE FREE - BAZA DO LODÓW MLECZNYCH bez laktozy 1,5 KG CENA ZA KG 57,24 Zł

Cena brutto	92,73 zł
Cena netto	85,86 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6052
Kod producenta	6052
Kod EAN	8004172060529

Opis produktu

BAZA DO LODÓW MLECZNYCH BEZ LAKTOZY | HALTAPAN 150 C LACTOSE FREE 1,5 kg
Smak: NEUTRALNY | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Profesjonalna baza do lodów mlecznych - bez laktozy, gotowa do obróbki na gorąco. Idealna dla lodziarni, które chcą łączyć jakość z funkcjonalnością i dbałością o potrzeby konsumentów.

HALTAPAN 150C LACTOSE FREE to wysokiej klasy baza do lodów mlecznych od renomowanego włoskiego producenta IPSA S.p.A. przeznaczona do produkcji metodą na gorąco (hot process). Jej największym atutem jest brak laktozy (zawartość Produkt zawiera naturalne składniki mleczne, olej kokosowy oraz stabilizatory i emulgatory zgodne z regulacją UE. Baza Haltapan 150C Lactose free jest idealna do tworzenia pełnych smaku i kremowej konsystencji lodów mlecznych.

CECHY PRODUKTU:

- **nie zawiera laktozy** (
- odpowiednia do produkcji lodów mlecznych
- proces na gorąco
- bogata, kremowa konsystencja
- wysoka wydajność i stabilność
- neutralny smak i zapach

ZASTOSOWANIE:

- lody śmietankowe
- lody waniliowe i orzechowe z pastami
- lody karmelowe, czekoladowe i kawowe - jako baza mleczna
- lody dla osób z nietolerancją laktozy

DOZOWANIE:

- 150 g bazy HALTAPAN 150C LACTOSE FREE
- 1 litr mleka bez laktozy lub napoju mlecznego

Dzięki zastosowaniu **mleka w proszku bez laktozy**, produkt zachowuje walory klasycznej bazy mlecznej, jednocześnie pozwalając na produkcję **lodów dostępnych dla szerszej grupy klientów** - bez utraty jakości i smaku.

POJEMNOŚĆ:
1,5 kg

SKŁAD:
syrop glukozowy, mleko odtłuszczone w proszku bez laktozy, dekstroza, olej kokosowy, emulgatory: E471, E433, stabilizatory: E401 (alginian sodu), E407 (karagen), E410 (mączka chleba świętojańskiego)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1996 kJ / 476 kcal
tłuszcz	21,4 g
w tym kwasy nasycone	19,5 g
węglowodany	59,8 g
w tym cukry	39,5 g
błonnik	2,7 g
białko	9,8 g
sól	0,9 g