

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplbaza-do-lodow-cremsoft-lemon-cytryna-0-8-kg-cena-za-kg-39-76-zl-p-584-p-584.html>



BAZA DO LODÓW CREMSOFT LEMON / CYTRYNA 0,8 KG

Cena brutto	34,35 zł
Cena netto	31,81 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6032
Kod producenta	6032
Kod EAN	8004172060321
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

BAZA DO LODÓW | CREMSOFT LEMON 0,8 KG
Smak: CYTRYNA | Producent: IPSA S.p.A.

Szukasz sposobu na to, by Twoje lody cytrynowe zachwyciły świeżością, kremową konsystencją i intensywnym, naturalnym smakiem? Profesjonalna **baza do lodów Cremsoft Lemon** od renomowanego włoskiego producenta IPSA to niezawodne rozwiązanie dla lodziarni, cukierni i gastronomów, które chcą wyróżnić się wyjątkowym smakiem i jakością. Ta gotowa mieszanka oparta na wyselekcjonowanych składnikach sprawia, że przygotowanie lodów o cytrynowym aromacie staje się proste, szybkie i powtarzalne - bez kompromisów w kwestii smaku.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- **Naturalny smak cytryny:** intensywny, autentyczny smak cytrynowy, uzyskany dzięki wysokiej jakości składnikom.
- **Wysoka jakość:** produkt od renomowanego włoskiego producenta IPSA, gwarantujący najwyższą jakość i bezpieczeństwo.
- **Łatwość użycia:** prosta i szybka w przygotowaniu baza, idealna do profesjonalnego zastosowania.
- **Wszechstronność:** nadaje się do produkcji lodów rzemieślniczych, sorbetów oraz deserów mrożonych.
- **Stabilność produktu:** zapewnia doskonałą konsystencję i trwałość gotowego produktu.

ZASTOSOWANIE:

- **Lody cytrynowe:** idealna baza do tworzenia orzeźwiających lodów o intensywnym smaku cytrynowym.
- **Sorbet cytrynowy:** doskonale sprawdza się jako baza do lekkiego i orzeźwiającego sorbetu.
- **Desery mrożone:** może być używana do przygotowania różnorodnych deserów mrożonych o smaku cytrynowym.
- **Jogurt mrożony**

SPOSÓB UŻYCIA I DOZOWANIE:

1. **Dozowanie:** zaleca się użycie 100 g bazy Cremsoft Lemon na 1 litr mieszanki lodowej.
2. Przygotowanie:

- Dokładnie wymieszaj bazę z pozostałymi składnikami mieszanki lodowej.
- Pozostaw na 10-15 minut w celu pełnej hydratacji składników.
- Przelej mieszankę do maszyny do lodów i postępuj zgodnie z instrukcjami producenta urządzenia.

DOZOWANIE:

800 g bazy Cremsoft Lemon

2000 g mleka

POJEMNOŚĆ:

0,8 kg

SKŁADNIKI:

cukier, maltodekstryny, dekstroza, rozpylony sok z cytryny, syrop glukozowy, tłuszcz roślinny z pestek palmy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, emulgatory (E471, E477), stabilizatory (E407, E412, E417), białka mleka

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1603 kJ / 383 kcal
tłuszcz	3,9 g
w tym kwasy nasycone	2,0g
węglowodany	84,6g
w tym cukry	31,3g
błonnik	3,4 g
białko	0,6 g
sól	0,0 g