

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplbaza-do-lodow-wloskich-soft-cremosa-cioccolato-3-kg-cena-za-kg-26-67-z-p-606.html>



BAZA DO LODÓW
WŁOSKICH SOFT CREMOSA
CIOCCOLATO / CZEKOLADA
3 KG
CENA ZA KG 26,67 ZŁ

Cena brutto	98,41 zł
Cena netto	80,01 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0106
Kod producenta	0106
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

BAZA DO LODÓW WŁOSKICH SOFT | CREMOSA SOFT CIOCCOLATO 3 KG
Smak: CZEKOLADA | Producent: IDEA Gelato (Włochy)

Cremosa Soft Cioccolato to wysokiej jakości baza w proszku do produkcji **lodów włoskich typu soft o intensywnym smaku czekolady**. Opracowana przez renomowaną włoską markę Idea Gelato, przeznaczona jest dla profesjonalnych lodziarni, cukierni oraz punktów gastronomicznych.

Połączenie pełnego mleka, kakao i białek mlecznych zapewnia bogaty, naturalny smak i aksamitną konsystencję, charakterystyczną dla prawdziwych lodów włoskich.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- **Autentyczny smak czekolady** (kakao 1-12%)
- Gotowa baza do lodów soft - wystarczy dodać wodę
- Do zastosowania w maszynach gastronomicznych i rzemieślniczych
- Wysoka zawartość białka mlecznego i błonnika
- Produkt bezglutenowy, bez GMO
- wydajna i łatwa w przygotowaniu

ZASTOSOWANIE:

- produkcja **lodów włoskich typu soft serve** o smaku czekoladowym
- użycie w maszynach do lodów gastronomicznych
- baza do tworzenia deserów lodowych i półproduktów
- idealna do food trucków, kawiarni i lodziarni sezonowych
- możliwość mieszania z innymi smakami lub variegato

DOZOWANIE:

500 g bazy / 1 litr mleka (lub wody)

POJEMNOŚĆ:

3 kg

SPOSÓB UŻYCIA:

1. Odmierz składniki: 3 kg bazy Cremosa Soft Cioccolato + 6 litrów zimnej wody
2. Dokładnie wymieszaj: użyj blendera ręcznego lub mieszadła spiralnego, aby uzyskać jednolitą, gładką masę bez grudek.
3. Odstaw na 10-15 minut (opcjonalnie) : dla lepszego uwodnienia składników i stabilniejszej struktury w produkcji.
4. Wlej do maszyny do lodów soft serve: przelej mieszankę do zbiornika maszyny, a następnie uruchom standardowy cykl mrożenia i podawania.
5. Serwuj od razu po zmrożeniu: lody są gotowe do bezpośredniego podania w formie klasycznych włoskich softów.

Wskazówki przechowywania mieszanki:

- Gotową mieszankę trzymaj w chłodzie (4