

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplcrumblecrock-lemon-posypka-cytrynowa-do-lodow-ciastr-i-deserow-opak-0-6-p-401.html>



**CRUMBLECROCK LEMON -
posypka cytrynowa do
lodów, ciast i deserów
OPAK. 0,6 KG
CENA 119,37 ZŁ/KG**

Cena brutto	88,10 zł
Cena netto	71,63 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5865
Kod producenta	5865
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

POSYPKA DO LODÓW, DESERÓW I CIAST | CRUMBLECROCK LEMON 0,6 kg
Smak: CYTRYNOWY | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

CrumbleCrock to wysokiej jakości posypka cytrynowa klasy premium, stworzona przez renomowaną włoską firmę IPSA S.p.A. Produkt ten doskonale sprawdzi się jako chrupiący dodatek do lodów, ciast, deserów, pralin oraz mas cukierniczych.

ZASTOSOWANIE:
Dekoracja lodów rzemieślniczych

- posypka cytrynowa może być używana jako posypka dekoracyjna na powierzchni lodów (top), nadając chrupkości i cytrynowego aromatu
- można ją wmieszać częściowo do mieszanki lodowej (np. jako dodatek "crumble") - drobne kawałki kruszonki w strukturze lodów, co daje kontrast tekstur
- idealna w zestawach smakowych typu lemon sorbet + posypka, lody cytrynowe z dodatkiem chrupiącej posypki

Wykończenie i dekoracja ciast i deserów

- na wierzch ciast cytrynowych, tortów, tart czy babeczek - jako dekoracyjny, aromatyczny akcent
- w deserach warstwowych (np. musy, kremy) jako warstwa przejściowa: cienka warstwa posypki między kremem a owocami
- do dekoracji deserów na talerzu - rozsypanie niewielkiej ilości posypki w artystyczny sposób obok deseru

Dodatki do pralin i czekolad

- crumblecrock może być używana jako posypka na praliny lub tabliczki czekoladowe - zanim czekolada stężeje, posypać kawałki crumble, co wnosi chrupkość i aromat
- wnętrza pralin mogą zawierać fragmenty posypki, dla kontrastu wnętrza (np. krem cytrynowy + kawałki crumble)

Wzbogacanie mas cukierniczych

- do deserów, musów, mas biskoptowych - jako składnik dodający struktury i nuty cytrynowej
- można mieszać delikatnie, aby fragmenty crumble pozostały widoczne i chrupiące, ale nie rozpuściły się całkowicie

Aplikacje w lodach typu soft

- również do lodów typu soft można stosować jako posypkę - np. jako "top" na lodach, tuż przed podaniem klientowi

Desery mrożone typu semifreddo / frozen cheesecake

- w deserach mrożonych (niekoniecznie typowe lody) - można posypać powierzchnię lub warstwę górną tuż przez serwowaniem, aby nie stracić chrupkości

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- Intensywny smak i aromat cytryny - idealny do podkreślenia walorów smakowych deserów.
- Chrupiąca konsystencja - dodaje tekstury i urozmaica desery.
- Wszechstronne zastosowanie - doskonała do lodów rzemieślniczych, wypieków, pralin i innych słodkości
- Produkt klasy premium - gwarancja najwyższej jakości i satysfakcji.

CrumbleCrock to niezastąpiony dodatek dla profesjonalistów w branży cukierniczej i lodziarskiej, którzy pragną wzbogacić swoje wyroby o wyjątkowy smak i teksturę.

POJEMNOŚĆ:

600 g

OPAKOWANIE:

plastikowe wiaderko (4 szt. w kartonie)

SKŁADNIKI:

cukier, mąka ryżowa, oleje i tłuszcze roślinne (kokosowy, słonecznikowy, masło kakaowe, sojowy i rzepakowy), mleko w proszku odtłuszczone, masło, całe mleko, aromat, syrop glukozowy; może zawierać: jaja, soję i orzechy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2182 kJ / 521 kcal
tłuszcz	27,0 g
w tym kwasy nasycone	14,0 g
węglowodany	63,0 g
w tym cukry	40,0 g
błonnik	0,6 g
białko	6,3 g
sól	0,51 g