

Dane aktualne na dzień: 26-03-2026 16:00

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplkoncentrat-mascarpone-baza-do-lodow-i-deserow-2-kg-cena-za-kg-87-91-zl-p-604.html>



## KONCENTRAT MASCARPONE - BAZA DO LODÓW I DESERÓW 2 KG

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| Cena brutto      | <b>189,89 zł</b>                |
| Cena netto       | <b>175,82 zł</b>                |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>                 |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>               |
| Numer katalogowy | <b>1013</b>                     |
| Kod producenta   | <b>1013</b>                     |
| Producent        | <b>IDEA GELATO s.r.l, ITALY</b> |

### Opis produktu

**BAZA DO LODÓW i DESERÓW | KONCENTRAT MASCARPONE 2 kg**  
**Smak: MASCARPONE | Producent: IDEA GELATO s.r.l. (Włochy)**

Najwyższej jakości koncentrat mascarpone od renomowanej włoskiej marki Idea Gelato - idealny do produkcji lodów rzemieślniczych, deserów oraz wyrobów cukierniczych.

**Koncentrat Mascarpone** to półprodukt w proszku o intensywnym, kremowym smaku serka mascarpone. Zawiera aż 35% sproszkowanego mascarpone, co zapewnia autentyczny smak i aromat. Przeznaczony jest do profesjonalnego zastosowania w lodziarniach, cukierniach i zakładach przemysłowych.

#### CECHY PRODUKTU:

- wysoka koncentracja mascarpone
- łatwe dozowanie - tylko 30 g na 1 kg mieszanki
- produkt bezglutenowy
- naturalne składniki - bez GMO

#### ZASTOSOWANIE:

Koncentrat mascarpone doskonale sprawdzi się w:

- produkcji lodów rzemieślniczych
- deserach lodowych
- musach, kremach i semifreddo
- cukiernictwie - np. do nadziei, kremów do tortów i monoporcji

Koncentrat jest idealny do tworzenia kremowych, aksamitnych lodów o głębokim smaku mascarpone.

#### Dlaczego warto wybrać koncentrat mascarpone Idea Gelato?

- Autentyczny włoski smak dzięki wysokiej zawartości mascarpone
- Łatwość przygotowania - szybkie rozpuszczanie w mieszance
- Wszechstronność - idealny do lodów i wyrobów cukierniczych
- Wysoka jakość

#### POJEMNOŚĆ:

2 kg

---

**DOZOWANIE:**

30 g / kg mieszanki / bazy

**SKŁADNIKI:**

ser mascarpone w proszku (35%), odtłuszczone mleko w proszku, dekstroza, aromaty

**Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.**

| <b>Wartość odżywcza</b> | <b>w 100 g</b>         |
|-------------------------|------------------------|
| energia                 | 2032,9 kJ / 485,8 kcal |
| tłuszcz                 | 25,4 g                 |
| w tym kwasy nasycone    | 0,1 g                  |
| węglowodany             | 46,3 g                 |
| w tym cukry             | 43,5 g                 |
| błonnik                 | 0,0 g                  |
| białko                  | 18,0 g                 |
| sól                     | 1013 mg                |