

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplasta-delizia-orientale-sciroppo-malaga-bez-rodzynek-pasta-do-lodow-de-p-503.html>



PASTA DELIZIA ORIENTALE
SCIROPPO / MALAGA BEZ
RODZYNEK - pasta do
lodów, deserów i ciast 4 KG

Cena brutto	255,27 zł
Cena netto	236,36 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0036
Kod producenta	0036
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA / BAZA SMAKOWA DO LODÓW, DESERÓW I CIAST | DELIZIA ORIENTALE SCIROPPO 4 KG
Smak: WŁOSKIE WINO MARSALA (malaga bez rodzynek) | Producent: IDEA Gelato (Włochy)

Pasta Delizia Orientale Sciroppo od Idea Gelato to wyjątkowy półprodukt o bogatym, klasycznym smaku likieru Marsala, idealny do przygotowania lodów i deserów o aromacie *Malaga*, ale bez dodatku rodzynek. Ta **kremowa pasta do lodów i wyrobów cukierniczych**, wyprodukowana została z najwyższej jakości składników we Włoszech. Dzięki połączeniu syropu cukrowego, glukozowego i naturalnego aromatu Marsali, nadaje deserom wyjątkową głębię smaku i elegancki, lekko winny aromat.

Smak i charakterystyka

Pasta Delizia Orientale Malaga to wyjątkowy włoski półprodukt o **głębokim, eleganckim smaku likieru Marsala** - klasycznego wina deserowego z Sycylii. Produkt został opracowany tak, aby oddać autentyczny aromat i słodycz *Malagi*, bez dodatku rodzynek, co sprawia, że jest doskonałą alternatywą dla tradycyjnych baz z owocami.

Smak pasty jest **głęboki, delikatnie kremowy, z nutą winnej słodyczy i subtelnym akcentem wanilii**. Charakteryzuje się wyjątkową równowagą między intensywnością aromatu a kremową teksturą, co pozwala na uzyskanie niezwykle aksamitnych lodów i deserów o wyrafinowanym profilu smakowym.

Pasta ma jedwabista konsystencję i naturalnie bursztynowy kolor, dzięki czemu nadaje deserom nie tylko doskonały smak, ale i apetyczny wygląd. Idealnie komponuje się z bazami mlecznymi, tworząc smak znany z najlepszych włoskich lodziarni.

ZASTOSOWANIE:

- do lodów, mlecznych o smaku malaga
- do semifreddo, deserów i ciast lodowych
- jako aromatyczny dodatek do kremów i musów

KORZYŚCI:

- wyrafinowany, klasyczny smak Marsali
- produkt wegański, bezglutenowy i bez nabiału
- oryginalny włoski półprodukt klasy premium
- łatwy użyciu - wystarczy dodać do bazy lodowej

POJEMNOŚĆ:

4 kg

OPAKOWANIE:

metalowa puszka (2 szt. w kartonie)

DOZOWANIE:

70 g / kg mieszanki

SPOSÓB UŻYCIA:

Wymieszaj produkt przed użyciem. Stosuj w proporcji 70 g pasty na 1 kg mieszanki. Przechowuj w chłodnym i suchym miejscu, z dala od światła.

SKŁADNIKI:

cukier płynny, syrop glukozowy, wino marsala, aromaty, aromaty naturalne, barwniki (karoteny (E160a), E160c, ryboflawina (E101)), substancja żelująca (pektyna (E440)), zawiera siarczyny (E220)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1471,4 kJ / 346,8 kcal
tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	79,6 g
w tym cukry	65,7 g
błonnik	0,0 g
białko	0,0 g
sól	955 mg