

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplasta-variegato-apricot-do-przekladania-i-dekorowania-lodow-deserow-i-p-176.html>



## VARIEGATO APRICOT do przekładania i dekorowania lodów, deserów i ciast o smaku morelowym 3 KG

Cena brutto	<b>136,05 zł</b>
Cena netto	<b>125,97 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>6202</b>
Kod producenta	<b>6202</b>
Producent	<b>IPSA spa, ITALY</b>

### Opis produktu

**VARIEGATO APRICOT DO LODÓW I DESERÓW | 3 kg**  
**Smak: MORELA | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)**

**Variegato Apricot (Morela)** to wysokiej jakości variegato do przygotowania i dekoracji lodów stworzone przez renomowaną włoską firmę IPSA spa. Charakteryzuje się intensywnym smakiem i aromatem moreli, dzięki czemu doskonale nadaje się do wzbogacania lodów, deserów i wyrobów cukierniczych.

#### KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- **Smak:** intensywny aromat moreli
- **Konsystencja:** gęste variegato z kawałkami owoców
- doskonale komponuje się z mlecznymi i śmietankowymi bazami lodowymi
- wzbogaca smak i teksturę lodów
- zapewnia efektywny wygląd lodów i ciast

#### ZASTOSOWANIE:

Variegato Apricot świetnie sprawdzi się jako dodatek do:

- lodów rzemieślniczych
- sorbetów owocowych
- mrożonych jogurtów
- deserów typu semifreddo
- warstw w ciastach i tortach
- dekoracji monoporcji i deserów w pucharkach

#### Dlaczego warto wybrać Variegato Morela?

Dzięki wysokiej zawartości owoców i intensywnemu smakowi, Variegato Apricot podnosi jakość i atrakcyjność wizualną wyrobów, przyciągając klientów poszukujących autentycznych doznań smakowych. Produkt przeznaczony jest dla profesjonalistów w branży lodziarskiej i cukierniczej, którzy cenią sobie najwyższą jakość składników.

#### DOZOWANIE:

Dozowanie Variegato zależy od zamierzonego efektu smakowego i wizualnego w finalnym produkcie. Często stosuje się zasadę "według uznania", co pozwala na dostosowanie ilości do indywidualnych preferencji i potrzeb. Dla uzyskania optymalnego efektu smakowego i wizualnego, zaleca się następujące proporcje:

- **Do lodów i sorbetów:** dodaj **80-100 g Variegato na 1 kg bazy lodowej**. Aby uzyskać efekt marmurkowania,

---

dodaj pastę podczas wyjmowania lodów z maszyny, tworząc warstwy lub "żyłki".

- **Do deserów, ciast i kremów:** stosuj ilość **według uznania**, w zależności od intensywności smaku i efektu wizualnego, jaki chcesz osiągnąć.

**SPOSÓB UŻYCIA:**

Przed użyciem należy dokładnie wymieszać produkt, aby zapewnić równomierne rozprowadzenie kawałków owoców i syropu.

**POJEMNOŚĆ:**

3 kg

**OPAKOWANIE:**

stalowa puszka (2 szt. w kartonie)

**SKŁADNIKI:**

cukier, morele, syrop glukozowy, kwasowości (kwas cytrynowy), konserwant (sorbinian potasu), aromat, kolory (E102, E110)

**Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.**

<b>Wartość odżywcza</b>	<b>w 100 g</b>
energia	1112 kJ / 262 kcal
łuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	65,1 g
w tym cukry	55,5 g
błonnik	0,7 g
białko	0,0 g
sól	0,0 g