

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplpastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-bueno-bueno-czekolada-i-orzech-4-p-539.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW BUENO BUENO / CZEKOLADA I ORZECH 4 KG

Cena brutto	468,40 zł
Cena netto	380,81 zł
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	0935
Kod producenta	0935
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA / BAZA DO LODÓW, DESERÓW i CIAST | BUENO BUENO 4 kg
Smak: BUENO (orzechy i kakao) | Producent: IDEA Gelato (Włochy)

Pasta BUENO BUENO (kinder bueno) to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym smakiem kakao i orzechów laskowych, inspirowanym popularnymi kremami czekoladowo-orzechowymi.

Pasta idealnie sprawdza się jako **baza smakowa do lodów rzemieślniczych, musów, kremów deserowych, semifreddo czy nadzień do ciast i wyrobów cukierniczych**. Wyróżnia się bogatą konsystencją, naturalnym składem oraz wysoką zawartością orzechów laskowych, co przekłada się na autentyczne, głębokie doznania smakowe.

ZASTOSOWANIE:

Pasta **Bueno Bueno** została opracowana z myślą o profesjonalnych użytkownikach - zarówno rzemieślnikach lodziarskich, jak i producentach deserów. Dzięki swojej uniwersalnej formule nadaje się do wielu zastosowań:

- produkcja lodów mlecznych i kremowych
- semifreddo, parfait, kremy deserowe
- nadzienia do pralin, rogalików i ciast
bazy do musów i innych deserów chłodzonych

KORZYŚCI:

- intensywny, rozpoznawalny smak czekolady i orzecha laskowego
- wysoka zawartość orzechów laskowych
- profesjonalny półprodukt do lodów rzemieślniczych i deserów
- wysoka wydajność i precyzyjne dozowanie
- stabilność technologiczna w procesie produkcji
- **produkt bezglutenowy**
- włoskie pochodzenie - gwarancja jakości

Jej idealna rozpuszczalność i równomierne mieszanie się z bazą lodową gwarantują stabilną, aksamitną strukturę i intensywny smak końcowego produktu.

Bueno Bueno to nie tylko pasta do lodów - to esencja włoskiego kunsztu cukierniczego zamknięta w puszcze. Dzięki wysokiej zawartości orzechów laskowych, harmonii czekoladowo-orzechowego smaku oraz wszechstronności zastosowań, ten produkt stanowi niezastąpiony składnik w repertuarze każdego profesjonalisty. Idealny wybór dla lodziarni, cukierni i producentów rzemieślniczych deserów premium.

POJEMNOŚĆ:

4 kg

OPAKOWANIE:

metalowa puszka (2 szt. w kartonie)

DOZOWANIE:

80 g / kg bazy lodowej

SKŁADNIKI:

orzechy laskowe, cukier, tłuszcze roślinne (słonecznikowy, tłuszcz kakaowy), pełne mleko w proszku, proszek kakaowy (kakao 10-12), serwatka w proszku, laktoza, emulgatory (lecytyna sojowa (E322)), aromaty

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2563,5 kJ / 617,0 kcal
tłuszcz	45,0 g
w tym kwasy nasycone	4,4 g
węglowodany	41,8 g
w tym cukry	37,1 g
błonnik	5,0 g
białko	8,7 g
sól	47 mg