

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-cocco-kokos-4-kg-cena-za-kg-57-48-p-544.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW COCCO / KOKOS 4 KG

Cena brutto	248,31 zł
Cena netto	229,92 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	1012
Kod producenta	1012
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW, DESERÓW I CIAST | COCCO 4 kg

Smak: KOKOS | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

Cocco to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym i wyrazistym kokosowym smakiem.

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 i naturalnym składem co przekłada się na autentyczne, głębokie doznania smakowe.

NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU:

- **Intensywny smak kokosa**
- **Wysoka jakość - produkt prosto z Włoch**
- Przeznaczenie: lodziarnie, cukiernie, gastronomia
- Aż 4 kg pasty w jednej puszcze - idealne do produkcji rzemieślniczej
- Dozowanie: 70 g na 1 kg mieszanki

ZASTOSOWANIE:

Pasta Cocco 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

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

Cocco to nie tylko pasta do lodów - to esencja włoskiego kunsztu cukierniczego zamknięta w puszcze. Dzięki wysokiej zawartości orzechów kokosowych 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:

70 g /kg bazy lodowej

SKŁADNIKI:

syrop glukozowy, cukier płynny, wiórki kokosowe (18,7%), stabilizatory (sorbitol (E420)), aromaty

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1621,0 kJ / 385,4 kcal
łuszcz	11,6 g
w tym kwasy nasycone	10,3 g
węglowodany	64,6 g
w tym cukry	51,3 g
błonnik	2,6 g
białko	1,1 g
sól	970 mg