

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-coccociok-kokos-z-chrupka-4-kg-c-p-506.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW COCCOCIOK / KOKOS Z CHRUPKĄ 4 KG

Cena brutto	309,52 zł
Cena netto	251,64 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0070
Kod producenta	0070
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW , DESERÓW i CIAST | COCCOCIOK 4 kg
Smak: KOKOS z CHRUPKĄ | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

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

Pasta idealnie sprawdza się jako baza smakowa do lodów rzemieślniczych, musów, kremów deserowych, semifreddo czy nadziei do ciast i wyrobów cukierniczych. Wyróżnia się bogatą konsystencją, naturalnym składem oraz wysoką zawartością orzechów kokosowych, 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 Coccociok 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.
Coccociok to nie tylko pasta do lodów - to esencja włoskiego kunsztu cukierniczego zamknięta w puszcze. Dzięki wysokiej zawartości orzechów kokosowych oraz wszechstronności zastosowań, produkt ten 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:

oleje roślinne (słonecznikowy, masło kakaowe), cukier, wiórki kokosowe (15,5%), migdały, odtłuszczone mleko w proszku, serwatka w proszku, aromaty, emulgatory (lecytyna sojowa (E322)), naturalne aromaty

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2130,1 kJ / 512,9 kcal
łuszcz	38,9 g
w tym kwasy nasycone	12,5 g
węglowodany	35,5 g
w tym cukry	35,5 g
błonnik	2,2 g
białko	4,1 g
sól	146 mg