

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-crema-caffe-cappuccino-4-kg-cena-p-508.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW i DESERÓW CREMA CAFFE / CAPPUCCINO 4 KG

Cena brutto	306,71 zł
Cena netto	249,36 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0074
Kod producenta	0074
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA / BAZA SMAKOWA DO LODÓW, DESERÓW i CIAST | CREMA CAFFE 4 kg
Smak: CAPPUCCINO (krem kawowy) | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?
Crema Caffe to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym kawowym 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 kremu kawowego**
- **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 **Crema Caffe** 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.

Crema Caffè to nie tylko pasta do lodów - to esencja włoskiego kunsztu cukierniczego zamknięta w puszcze. Dzięki 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, tłuszcz kakaowy, krokoszowy), mielona kawa (32,4%), cukier, aromaty, emulgatory (lecytyna sojowa (E322)), naturalny aromat kawowy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2264,3 kJ / 546,3 kcal
tłuszcz	39,0 g
w tym kwasy nasycone	3,9 g
węglowodany	34,1 g
w tym cukry	29,7 g
błonnik	17,0 g
białko	6,0 g
sól	1 mg