

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplvriegato-albicocca-morela-pasta-do-lodow-deserow-i-ciast-4-5-kg-cena-p-522.html>



Pasta VARIEGATO
ALBICOCCA / MORELA do
przekładania i dekorowania
lodów, deserów i ciast 4,5
KG

Cena brutto	264,05 zł
Cena netto	244,49 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5971
Kod producenta	5971
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO PRZEKŁADANIA i DEKOROWANIA LODÓW, DESERÓW i CIAST | VARIEGATO ALBICOCCA 4.5 KG
Smak: MORELA | Producent: IDEA Gelato (Włochy)

Variegato Alicocca (MORELA) to wysokiej jakości pasta smakowa do przygotowania i dekoracji lodów, stworzona przez renomowaną włoską firmę IDEA Gelato. Charakteryzuje się intensywnym smakiem i aromatem moreli, dzięki czemu idealnie nadaje się do wzbogacania lodów, deserów i wyrobów cukierniczych.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

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

ZASTOSOWANIE:

Variegato Albicocca sprawdzi się jako dodatek do:

- lodów rzemieślniczych
- sorbetów owocowych
- mrożonych jogurtów
- warstw w ciastach i tortach
- dekoracji monoprocji i deserów w pucharkach

Dlaczego warto wybrać Variegato Alicocca?

Dzięki wysokiej zawartości owoców i intensywnemu smakowi, pasta Variegato Alicocca 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 od indywidualnych potrzeb i preferencji. 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.

POJEMNOŚĆ:

4,5 kg

OPAKOWANIE:

metalowa puszka (2 szt. w kartonie)

DOZOWANIE:

Według uznania

SPOSÓB UŻYCIA:

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

SKŁADNIKI:

cukier płynny, syrop glukozowy, morela (25,2%), syrop glukozowo-fruktozowy, kwasy (kwas cytrynowy (E330)), barwniki (karoteny (E160a), karmel (E150c)), substancja żelinująca (pektyna (E440)), aromaty

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1293,9 kJ / 304,5 kcal
tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	74,7 g
w tym cukry	63,7 g
błonnik	0,8 g
białko	0,2 g
sól	793 mg