

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziarzaplvriegato-strawberry-truskawka-pasta-owocowa-do-lodow-i-deserow-3-kgce-p-188.html>



VARIEGATO STRAWBERRY do przekładania i dekorowania lodów, deserów ciast o smaku truskawkowym 3 KG

Cena brutto	197,73 zł
Cena netto	183,08 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6204
Kod producenta	6204
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

VARIEGATO STRAWBERRY DO LODÓW I DESERÓW | 3 kg
Smak: TRUSKAWKA | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Variegato Strawberry (Truskawka) to wysokiej jakości produkt do przygotowania i dekoracji lodów stworzony przez renomowaną włoską firmę IPSA spa. Charakteryzuje się intensywnym smakiem i aromatem truskawek, dzięki czemu doskonale nadaje się do wzbogacania lodów, deserów i wyrobów cukierniczych.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

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

ZASTOSOWANIE:

Variegato Strawberry świetnie sprawdzi się jako dodatek do:

- lodów rzemieślniczych
- sorbetów owocowych
- mrożonych jogurtów
- deserów typu semifreddo
- warstw w ciastach i tortach
- dekoracji monoporcji i deserów w pucharkach

Dlaczego warto wybrać Variegato Truskawka?

Dzięki wysokiej zawartości owoców i intensywnemu smakowi, Variegato Strawberry 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 do indywidualnych preferencji i potrzeb. Dla uzyskania optymalnego efektu smakowego i wizualnego, zaleca się następujące proporcje:

-
- **Do lodów i sorbetów:** dodaj **80-100 g Vagiegato na 1 kg bazy lodowej**. Aby uzyskać efekt marmurkowania, dodaj 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:

3 kg

OPAKOWANIE:

metalowa puszka (2 szt. w kartonie)

SPOSÓB UŻYCIA:

Przed użyciem należy dokładnie wymieszać produkt, aby zapewnić równomierne rozproszczenie kawałków owoców i syropu.

SKŁADNIKI:

cukier, truskawki, syrop glukozowy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, konserwant (sorbinian potasu), barwniki (E102, E129, E171)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1123 kJ / 264 kcal
łuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	65,4 g
w tym cukry	55,8 g
błonnik	0,8 g
białko	0,3 g
sól	0,0 g