

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/koncentrat-mascarpone-baza-do-lodow-i-deserow-2-kg-cena-za-kg-87-91-zl-p-604.html>



## KONCENTRAT MASCARPONE - BAZA DO LODÓW I DESERÓW 2 KG CENA ZA KG 87,91 ZŁ

Cena brutto	<b>189,89 zł</b>
Cena netto	<b>175,82 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>1013</b>
Kod producenta	<b>1013</b>
Producent	<b>IDEA GELATO s.r.l, ITALY</b>

### Opis produktu

**BAZA DO LODÓW i DESERÓW | KONCENTRAT MASCARPONE 2 kg**  
**Smak: MASCARPONE | Producent: IDEA GELATO s.r.l. (Włochy)**

Najwyższej jakości koncentrat mascarpone od renomowanej włoskiej marki Idea Gelato - idealny do produkcji lodów rzemieślniczych, deserów oraz wyrobów cukierniczych.

**Koncentrat Mascarpone** to półprodukt w proszku o intensywnym, kremowym smaku serka mascarpone. Zawiera aż 35% sproszkowanego mascarpone, co zapewnia autentyczny smaki i aromat. Przeznaczony jest do profesjonalnego zastosowania w lodziarniach, cukierniach i zakładach przemysłowych.

#### CECHY PRODUKTU:

- wysoka koncentracja mascarpone
- łatwe dozowanie - tylko 30 g na 1 kg mieszanki
- produkt bezglutenowy
- naturalne składniki - bez GMO

#### ZASTOSOWANIE:

Koncentrat mascarpone doskonale sprawdzi się w:

- produkcji lodów rzemieślniczych
- deserach lodowych
- musach, kremach i semifreddo
- cukiernictwie - np. do nadzień, kremów do tortów i monoporcji

Koncentrat jest idealny do tworzenia kremowych, aksamitnych lodów o głębokim smaku mascarpone.

#### Dlaczego warto wybrać koncentrat mascarpone Idea Gelato?

- Autentyczny włoski smaki dzięki wysokiej zawartości mascarpone
- Łatwość przygotowania - szybkie rozpuszczanie w mieszance
- Wszechstronność - idealny do lodów i wyrobów cukierniczych
- Wysoka jakość

#### POJEMNOŚĆ:

2 kg

---

**DOZOWANIE:**

30 g / kg mieszanki / bazy

**SKŁAD:**

ser mascarpone w proszku (35%), odtłuszczone mleko w proszku, dekstroza, aromaty

**Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.**

<b>Wartość odżywcza</b>	<b>w 100 g</b>
energia	2032,9 kJ / 485,8 kcal
tłuszcz	25,4 g
w tym kwasy nasycone	0,1 g
węglowodany	46,3 g
w tym cukry	43,5 g
błonnik	0,0 g
białko	18,0 g
sól	1013 mg