

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/krem-morena-farcitura-biala-czekolada-5-kg-p-407.html>



KREM MORENA FARCITURA / BIAŁA CZEKOLADA 5 KG



Cena brutto	186,03 zł
Cena netto	172,25 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2054
Kod producenta	2054
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

KREM DO LODÓW, DESERÓW i CIAST | MORENA FARCITURA BIANCA 5 KG
Smak: BIAŁA CZEKOLADA | Producent: IDEA Gelato (Włochy)

Morena Farcitura Bianca to profesjonalny krem cukierniczy o wyrazistym smaku białej czekolady, stworzony specjalnie z myślą o zastosowaniu w lodziarniach, cukierniach i gastronomii. Dzięki swojej kremowej konsystencji i intensywnemu smakowi doskonale sprawdza się jako nadzienie, polewa lub dekoracja do lodów, deserów i wypieków. Produkt pochodzi z Włoch i został opracowany przez renomowaną markę Idea Gelato, cenioną za jakość i innowacyjne podejście do składników dla branży cukierniczej.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- Intensywny smak białej czekolady
- Gotowy do użycia - nie wymaga podgrzewania ani rozcieńczania
- Idealna konsystencja do nadzień, polew i przekładek
- Duże, ekonomiczne opakowanie 5 kg
- Nie zawiera glutenu ani GMO

ZASTOSOWANIE:

- Lody rzemieślnicze - jako pasta smakowa lub dekoracja warstwowa
- Desery mrożone - semifreddo, parfait, musy
- Ciasta i torty - nadzienia, polewy, przekładki
- Praliny i wyroby czekoladowe - jako wypełnienie
- Desery w słóczkach i monoporcje - gotowa warstwa smakowa

POJEMNOŚĆ:
5 kg

DOZOWANIE:
Według uznania

SKŁAD:
cukier, oleje roślinne (słonecznikowy, tłuszcz kakaowy), odtłuszczone mleko w proszku, pełne mleko w proszku, serwatka w proszku, emulgatory (lecycyna sojowa (E322)), laktoza, aromaty. Może zawierać śladowe ilości orzecha laskowego, orzecha włoskiego, migdałów, pistacji

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.	Wartość odżywcza	w 100 g
---	-------------------------	---------

energia	2267 kJ / 542 kcal
tłuszcz	29,8 g
w tym kwasy nasycone	4,4 g
węglowodany	66,4 g
w tym cukry	66,4 g
błonnik	0,0 g
białko	2,1 g
sól	0,07 g