

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/krempasta-morena-biancabiala-czekolada-5-kg-profesjonalna-baza-lodziarska-cena-za-kg-43-56-zl-p-609.html>



## KREM/PASTA MORENA BIANCA/BIAŁA CZEKOLADA 5 KG - profesjonalna baza lodziarska CENA ZA KG 43,56 ZŁ

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| Cena brutto      | <b>235,22 zł</b>                |
| Cena netto       | <b>217,80 zł</b>                |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>                 |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>               |
| Numer katalogowy | <b>0806</b>                     |
| Kod producenta   | <b>0806</b>                     |
| Producent        | <b>IDEA GELATO s.r.l, ITALY</b> |

### Opis produktu

**PASTA/BAZA LODZIARSKA BIAŁA CZEKOLADA | MORENA BIANCA 5 kg**  
**Smak: BIAŁA CZEKOLADA | Producent: IDEA GELATO (Włochy)**

Wyjątkowa baza do lodów i wyrobów cukierniczych z autentycznym smakiem białej czekolady.

Morena Bianca to wysokiej jakości, gotowa do użycia pasta o intensywnym i naturalnym aromacie białej czekolady, stworzona specjalnie dla profesjonalnych lodziarni i cukierni. Opracowana przez włoską firmę Idea Gelato, łączy tradycję rzemieślniczą z nowoczesną technologią produkcji. To półprodukt o wszechstronnym zastosowaniu - doskonały do lodów rzemieślniczych, semifreddo, ciast lodowych, kremów cukierniczych, nadzień czy polew.

#### CECHY PRODUKTU:

- Autentyczny smak białej czekolady - kremowy, delikatny, naturalny aromat
- Włoska receptura - produkt wytwarzany we Włoszech, w rejonie Treviso
- Wygodne opakowanie 5 kg - idealne do użytku profesjonalnego
- Dozowanie według uznania - elastyczność w dopasowaniu intensywności smaku

#### ZASTOSOWANIE:

Morena Bianca to wszechstronna pasta, która pozwala tworzyć:

- lody premium o smaku białej czekolady
- desery mrożone typu semifreddo
- musy i kremy cukiernicze
- nadzienia do monoporcji i tortów
- polewy i dekoracje

#### DOZOWANIE:

Według uznania

#### SPOSÓB UŻYCIA:

Dla uzyskania optymalnego efektu w lodach rzemieślniczych zaleca się użycie:

- **80-100 g pasty Morena Bianca na 1 litr bazy mlecznej**

- 
- 4-5 kg na 50 litrów bazy lodowej

Pasta jest gotowa do użycia, **nie wymaga wcześniejszego rozpuszczania czy przygotowania** - wystarczy dokładnie wymieszać ją z bazą mleczną czy śmietankową przed procesem mrożenia.

#### **Dlaczego warto wybrać produkty Idea Gealto?**

Firma Idea Gelato to renomowany włoski producent baz i dodatków do lodów, znany z najwyższych standardów jakości, innowacyjnych receptur i autentycznego włoskiego smaku. Morena Bianca to przykład produktu, który łączy funkcjonalność z doskonałym profilem smakowym.

#### **POJEMNOŚĆ:**

5 kg

#### **SKŁAD:**

oleje roślinne (słonecznikowy, masło kakaowe, krokoszowy), cukier, odtłuszczone mleko w proszku, serwatka w proszku, laktoza, emulgatory (lecytyna sojowa (E322)), aromaty, barwniki (ryboflawina (E101)); może zawierać śladowe ilości orzechów, orzechów laskowych, migdałów i pistacji

#### **Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.**

| <b>Wartość odżywcza</b> | <b>w 100 g</b>         |
|-------------------------|------------------------|
| energia                 | 2536,3 kJ / 609,7 kcal |
| tłuszcz                 | 43,9 g                 |
| w tym kwasy nasycone    | 4,8 g                  |
| węglowodany             | 50 g                   |
| w tym cukry             | 50 g                   |
| błonnik                 | 0,1 g                  |
| białko                  | 3,6 g                  |
| sól                     | 152 mg                 |