

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/leggera-vegan-sugarfree-weganska-baza-do-lodow-bez-cukru-cena-67-21-zl-p-633.html>



LEGGERA VEGAN SUGARFREE - wegańska baza do lodów bez cukru CENA 67,21 ZŁ

Cena brutto	82,67 zł
Cena netto	67,21 zł
Numer katalogowy	9080
Kod producenta	9080
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

WEGAŃSKA BAZA DO LODÓW BEZ CUKRU | LEGGERA VEGAN SUGARFREE

Smak: NEUTRALNY | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Leggera Vegan Sugarfree to innowacyjna baza w proszku (półprodukt) przeznaczona do profesjonalnej produkcji lodów owocowych, sorbetów i deserów mrożonych - całkowicie pozbawiona cukru, składników pochodzenia zwierzęcego i glutenu. Stworzona przez włoską firmę IDEA GELATO, jest odpowiedzią na rosnące zapotrzebowanie rynku na zdrowe, funkcjonalne i dietetyczne alternatywy w segmencie lodów.

Produkt idealny do wykorzystania w nowoczesnych lodziarniach, cukierniach, kawiarniach oraz przez producentów lodów rzemieślniczych poszukujących bazy o wyjątkowej jakości i czystym profilu składników.

CECHY PRODUKTU:

- **100% wegańska** - nie zawiera mleka, jaj ani innych składników pochodzenia zwierzęcego
- **Bez dodatku cukru** - zastosowano naturalne alkohole cukrowe: maltitol, erytrol i ksylitol
- **Bez glutenu** - bezpieczna dla osób z celiakią i nietolerancją glutenu
- **Bez alergenów** - odpowiednia dla osób z nietolerancjami pokarmowymi
- **Niska zawartość cukru (0,3%) i tłuszczu (1,7%)**
- **Wysoka wydajność** - 1 kg bazy wystarcza na wyprodukowanie ok. 4 kg gotowego produktu
- **Neutralny smak** - idealna do łączenia z owocami, aromatami i dodatkami

ZASTOSOWANIE:

Leggera Vegan Sugarfree to idealna baza do tworzenia:

- sorbetów cytrusowych, jagodowych, tropikalnych
- lodów typu "clean label" bez sztucznych dodatków
- mrożonych smoothie lub koktajli na bazie owoców
- lodów dla osób na diecie ketogenicznej lub niskowęglowodanowej

DOZOWANIE:

- 1 kg bazy Leggera Vegan Sugarfree
- 1,3-1,4 litra gorącej wody
- 1,5 kg świeżych lub mrożonych owoców

Po zmieszaniu składników, masa lodowa powinna zostać dokładnie zhomogenizowana i poddana procesowi mrożenia w maszynie do lodów.

POJEMNOŚĆ:

1 kg

SPOSÓB UŻYCIA:

1. Podgrzej wodę do temperatury ok. 70-85