

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pasta-delizia-orientale-sciropo-malaga-bez-rodzynek-pasta-do-lodow-deserow-i-ciast-4-kg-cena-za-kg-59-09-zl-p-503.html>



PASTA DELIZIA ORIENTALE
SCIROPPO / MALAGA BEZ
RODZYNEK - pasta do
lodów, deserów i ciast 4 KG
CENA ZA KG 59,09 Zł

Cena brutto	255,27 zł
Cena netto	236,36 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0036
Kod producenta	0036
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW, DESERÓW i CIAST | DELIZIA ORIENTALE SCIROPPO 4 KG
Smak: WŁOSKIE WINO MARSALA (malaga bez rodzynek) | Producent: IDEA Gelato (Włochy)

Pasta Delizia Orientale Sciropo od Idea Gelato to wyjątkowy półprodukt o bogatym, klasycznym smaku likieru Marsala, idealny do przygotowania lodów i deserów o aromacie *Malaga*, ale bez dodatku rodzynek. Ta **kremowa pasta do lodów i wyrobów cukierniczych**, wyprodukowana została z najwyższej jakości składników we Włoszech. Dzięki połączeniu syropu cukrowego, glukozy i naturalnego aromatu Marsali, nadaje deserom wyjątkową głębię smaku i elegancki, lekko winny aromat.

Smak i charakterystyka

Pasta Delizia Orientale Malaga to wyjątkowy włoski półprodukt o **głębokim, eleganckim smaku likieru Marsala** - klasycznego wina deserowego z Sycylii. Produkt został opracowany tak, aby oddać autentyczny aromat i słodycz *Malagi*, bez dodatku rodzynek, co sprawia, że jest doskonałą alternatywą dla tradycyjnych baz z owocami. Smak pasty jest **głęboki, delikatnie kremowy, z nutą winnej słodyczy i subtelnym akcentem wanilii**. Charakteryzuje się wyjątkową równowagą między intensywnością aromatu a kremową teksturą, co pozwala na uzyskanie niezwykle aksamitnych lodów i deserów o wyrafinowanym profilu smakowym. Pasta ma jedwabista konsystencję i naturalnie bursztynowy kolor, dzięki czemu nadaje deserom nie tylko doskonały smak, ale i apetyczny wygląd. Idealnie komponuje się z bazami mlecznymi, tworząc smak znany z najlepszych włoskich lodziarni.

ZASTOSOWANIE:

- do lodów, mlecznych o smaku malaga
- do semifreddo, deserów i ciast lodowych
- jako aromatyczny dodatek do kremów i musów

KORZYŚCI:

- wyrafinowany, klasyczny smak Marsali
- produkt wegański, bezglutenowy i bez nabiału
- oryginalny włoski półprodukt klasy premium
- łatwy użyciu - wystarczy dodać do bazy lodowej

POJEMNOŚĆ:

4 kg

DOZOWANIE:

70 g / kg mieszanki

SPOSÓB UŻYCIA:

Wymieszaj produkt przed użyciem. Stosuj w proporcji 70 g pasty na 1 kg mieszanki. Przechowuj w chłodnym i suchym miejscu, z dala od światła.

SKŁADNIKI:

cukier płynny, syrop glukozowy, wino marsala, aromaty, aromaty naturalne, barwniki (karoteny (E160a), E160c, ryboflawina (E101)), substancja żelująca (pektyna (E440)), zawiera siarczyny (E220)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1471,4 kJ / 346,8 kcal
tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	79,6 g
w tym cukry	65,7 g
błonnik	0,0 g
białko	0,0 g
sól	955 mg