

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pasta-do-lodow-torroncino-nugat-4-kg-cena-za-kg-79-29-zl-p-531.html>



PASTA DO LODÓW TORRONCINO / NUGAT 4 KG CENA ZA KG 79,29 ZŁ

Cena brutto	390,11 zł
Cena netto	317,16 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0054
Kod producenta	0054
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW i DESERÓW TORRONCINO **Smak: NUGAT Producent: IDEA Gelato (Włochy)**

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych? Torroncino to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym smakiem nugatu.

Pasta idealnie sprawdza się jako **baza smakowa do lodów rzemieślniczych, musów, kremów deserowych, semifreddo czy nadzień do ciast i wyrobów cukierniczych**. Wyróżnia się bogatą konsystencją i naturalnym składem, co przekłada się na autentyczne, głębokie doznania smakowe.

NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU:

- Intensywny smak nugatu
- Wysoka jakość - produkt prosto z Włoch
- Przeznaczenie: lodziarnie, cukiernie, gastronomia
- Aż 4 kg pasty w jednej puszcze - idealne do produkcji rzemieślniczej
- Dozowanie: 80 g pasty na 1 kg mieszanki lodowej

ZASTOSOWANIE:

Pasta Torroncino została opracowana z myślą o profesjonalnych użytkownikach - zarówno rzemieślnikach lodziarskich, jak i producentach deserów. Dzięki swojej uniwersalnej formule nadaje się do wielu zastosowań:

- produkcja lodów mlecznych i kremowych
- semifreddo, parfait, kremy deserowe
- nadzienia do pralin, rogalików i ciast
- bazy do musów i innych deserów chłodzonych

Jej idealna rozpuszczalność i równomierne mieszanie się z bazą lodową gwarantują stabilną, aksamitną strukturę i intensywny smak końcowego produktu.

Torroncino to nie tylko pasta do lodów - to esencja włoskiego kunsztu cukierniczego zamknięta w puszcze. Dzięki wszechstronności zastosowań, produkt ten stanowi niezastąpiony składnik w repertuarze każdego profesjonalisty. Idealny wyrób dla lodziarni, cukierni i producentów rzemieślniczych deserów premium.

POJEMNOŚĆ:

4 kg

DOZOWANIE:

80g / kg mieszanki

SKŁAD:

oleje roślinne (palmowy, słonecznikowy, krokoszowy), cukier, granulki nugatu (syrop glukozowy, orzechy laskowe, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, miód, żelatyna, olej roślinny (palmowy), naturalny aromat cytrynowy, skrobia kukurydziana) (12,5%), odtłuszczone mleko w proszku, proszek serwatkowy, laktoza, migdały, aromaty, emulgatory (lecytyna sojowa (E322))

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2445,7 kJ / 587,4 kcal
tłuszcz	40,3 g
w tym kwasy nasycone	6,9 g
węglowodany	51,2 g
w tym cukry	48,4 g
błonnik	0,5 g
białko	4,6 g
sól	132 mg