

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pasta-natural-dark-hazelnut-orzech-laskowy-ciemny-naturalna-pasta-z-orzechow-laskowych-p-464.html>



PASTA NATURAL DARK HAZELNUT / ORZECH LASKOWY CIEMNY - naturalna pasta z orzechów laskowych

Cena brutto	284,04 zł
Cena netto	230,93 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6135
Kod producenta	6135
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTA NATURALNA | NATURAL DARK HAZELNUT 2,5 kg
Smak: ORZECH LASKOWY | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Najwyższej jakości pasta orzechowa bez dodatku cukru - idealna do lodów rzemieślniczych, cukiernictwa i czekolad

Pasta z ciemnych orzechów laskowych IPSA Natural Dark Hazelnut 2,5 kg to profesjonalny składnik przeznaczony do produkcji lodów, kremów cukierniczych oraz czekolad. Produkt w 100% naturalny, bez dodatku cukru, sztucznych aromatów i konserwantów. Idealnie sprawdzi się w pracowniach lodziarskich, cukierniczych oraz manufakturach czekolady.

CECHY PRODUKTU:

- 100% naturalna pasta orzechowa - bez dodatku cukru i sztucznych dodatków
- Intensywny smak ciemnych orzechów laskowych
- Uniwersalne zastosowanie - lody, kremy, praliny, czekolady, semifreddo, ganache
- Produkt wegański i bezglutenowy
- Dozowanie: 100-120 g pasty na 1 litr mieszanki

ZASTOSOWANIE:

- **Lody naturalne:** baza do kremowych lodów o głębokim, orzechowym smaku
- **Cukiernictwo:** aromatyzacja kremów, mas, ciast i musów
- **Czekoladnictwo:** baza do nadzień do pralin, ganache oraz tabliczek

Dlaczego warto wybrać pastę IPSA?

Pasta IPSA Natural Dark Hazelnut to wybór profesjonalistów w branży lodziarskiej i cukierniczej. Gwarantuje naturalność, czysty skład i powtarzalny efekt końcowy. Produkowana we Włoszech przez renomowaną firmę IPSA S.p.A., specjalizującą się w komponentach najwyższej jakości klasy do rzemieślniczej produkcji lodów.

Chcesz przygotować rzemieślnicze lody orzechowe o autentycznym smaku? Postaw na IPSA Natural Dark Hazelnut - produkt dla profesjonalistów, którzy stawiają na jakość i naturalność.

DOZOWANIE:

100-120 g pasty na 1 litr mieszanki lodowej lub kremowej.

SPOSÓB UŻYCIA:

1. Przed użyciem dokładnie wymieszaj pastę.
2. Dodaj zalecaną ilość (100-120 g/l) do bazy lodowej, kremu cukierniczego lub innej mieszanki.
3. Dokładnie połącz składniki.
4. Pasta nadaje się również do produkcji pralin, nadzień do czekolad, ganache, semigredo i musów.