

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pasta-natural-dark-hazelnut-orzech-laskowy-ciemny-naturalna-pasta-z-orzechow-laskowych2-5-kgcena-za-kg-92-37-zl-p-464.html>



PASTA NATURAL DARK HAZELNUT / ORZECH LASKOWY CIEMNY - naturalna pasta z orzechów laskowych 2,5 KG CENA ZA KG 92,37 ZŁ

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 nadziei 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 UZYCIA:

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.