

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pasta-variegato-black-cookie-do-przekladania-i-dekorowania-lodow-deserow-i-ciast-o-smaku-oreo-2-5-kg-cena-za-kg-66-35-zl-p-182.html>



Pasta VARIEGATO BLACK COOKIE do przekładania i dekorowania lodów, deserów i ciast o smaku oreo 2,5 KG CENA ZA KG 66,35 ZŁ

Cena brutto	204,02 zł
Cena netto	165,87 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6223
Kod producenta	6223
Kod EAN	8004172062233
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW | VARIEGATO OREO (BLACK COOKIE) 2,5 kg
Smak: GORZKA CZEKOLADA I CIASTECZKA | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Variegato Oreo (BLACK COOKIE) to wysokiej jakości pasta smakowa do przygotowania i dekoracji lodów stworzona przez renomowaną włoską firmę IPSA spa. Charakteryzuje się intensywnym smakiem i aromatem gorzkiej czekolady i ciasteczek, dzięki czemu doskonale nadaje się do wzbogacania lodów, deserów i wyrobów cukierniczych.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- **Smak:** intensywny aromat gorzkiej czekolady i ciasteczek
- **Konsystencja:** gęsta pasta
- doskonale komponuje się z mlecznymi i śmietankowymi bazami lodowymi
- wzbogaca smak i teksturę lodów
- zapewnia efektywny wygląd lodów i ciast

ZASTOSOWANIE:

Variegato Oreo świetnie sprawdzi się jako dodatek do:

- lodów rzemieślniczych
- sorbetów owocowych
- mrożonych jogurtów
- deserów typu semifreddo
- warstw w ciastach i tortach
- dekoracji monoporcji i deserów w pucharkach

Dlaczego warto wybrać Vagiegato Black Cookie?

Dzięki wysokiej zawartości ciasteczek i intensywnemu smakowi, pasta Variegato Oreo podnosi jakość i atrakcyjność wizualną wyrobów, przyciągając klientów poszukujących autentycznych doznań smakowych. Produkt przeznaczony jest dla profesjonalistów w branży lodziarskiej i cukierniczej, którzy cenią sobie najwyższą jakość składników.

DOZOWANIE:

Dozowanie Variegato zależy od zamierzonego efektu smakowego i wizualnego w finalnym produkcie. Często stosuje się zasadę "według uznania", co pozwala na dostosowanie ilości do indywidualnych preferencji i potrzeb. Dla uzyskania optymalnego efektu smakowego i wizualnego, zaleca się następujące proporcje:

- **Do lodów i sorbetów:** dodaj **80-100 g Vagiegato na 1 kg bazy lodowej**. Aby uzyskać efekt marmurkowania, dodaj pastę podczas wyjmowania lodów z maszyny, tworząc warstwy lub "żyłki".
- **Do deserów, ciast i kremów:** stosuj ilość **według uznania**, w zależności od intensywności smaku i efektu wizualnego, jaki chcesz osiągnąć.

SPOSÓB UŻYCIA:

Przed użyciem należy dokładnie wymieszać produkt, aby zapewnić równomierne rozproszczenie variegato.

POJEMNOŚĆ:

2,5 kg

OPAKOWANIE:

stalowa puszka (2 szt. w kartonie)

SKŁADNIKI:

olej sojowy, cukier, posiekane ciasteczka kakaowe (mąka pszenna, cukier, olej palmowy, kakao w proszku, woda, syrop glukozowy, sól, substancja spulchniająca (E500ii), aromaty), kakao w proszku, emulgator (lecytyna sojowa); może zawierać: jaja, mleko i orzechy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2323 kJ / 558 kcal
tłuszcz	35,6 g
w tym kwasy nasycone	7,8 g
węglowodany	51,6 g
w tym cukry	42,1 g
błonnik	5,8 g
białko	4,8 g
sól	0,1 g