

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pasta-variegato-bueno-do-przekladania-i-dekorowania-lodow-deserow-i-ciast-o-smaku-czekoladowo-orzechowym-5-kg-p-425.html>



Pasta VARIEGATO BUENO do przekładania i dekorowania lodów, deserów i ciast o smaku czekoladowo-orzechowym 5 KG

Cena brutto	304,43 zł
Cena netto	247,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0915
Kod producenta	0915
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA SMAKOWA DO LODÓW, DESERÓW I CIAST | VARIEGATO BUENO 5 KG
Smak: CZEKOLADA I ORZECH LASKOWY (z chrupiącym wafelkiem) | Producent: IDEA Gelato (Włochy)

Pasta Variegato Bueno (czekolada i orzech laskowy) to wysokiej jakości półprodukt cukierniczy stworzony z myślą o profesjonalnych cukierniach, lodziarniach i zakładach produkcyjnych. Bogaty, kremowy smak orzechów laskowych i kakao, przełamany chrupiącymi kawałkami wafelka, czyni tę pastę idealnym dodatkiem do lodów, deserów i ciast. Produkt inspirowany popularnym smakiem batonika "Bueno", doskonale sprawdzi się jako dekoracja, nadzienie lub dodatek smakowy.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- **Wyjątkowy smak:** połączenie mlecznej czekolady, orzechów laskowych i wafelka
- **Profesjonalna jakość:** idealna do lodów rzemieślniczych, ciast, deserów i wyrobów cukierniczych
- **Gotowa do użycia:** pasta o gładkiej konsystencji, bez konieczności rozcieńczania
- **Produkt włoski:** oryginalna receptura od IDEA Gelato
- Wysoka wydajność: opakowanie 5 kg, łatwe w przechowywaniu i dozowaniu

ZASTOSOWANIE:

- **Lody rzemieślnicze:** jako variegato do przełożenia masy lodowej lub dekoracji
- **Cukiernictwo:** do wypełniania i dekoracji monoporcji, ciast, rolad i tart
- **Desery w szkle:** doskonała baza i dekoracja deserów warstwowych
- **Produkty piekarnicze:** jako nadzienie do croissantów, bułeczek i pączków

DOZOWANIE:

Według uznania

POJEMNOŚĆ:

5 kg

OPAKOWANIE:

stalowa puszka (2 szt. w kartonie)

SPOSÓB UŻYCIA:

Pasta Variegato Bueno to idealny dodatek do lodów, deserów i ciast. Można ją:

- wymieszać z masą lodową lub użyć do efektu "marmurkowania"
- przekładać ciasta i kremy
- stosować jak dekoracyjną polewę po lekkim podgrzaniu

SKŁADNIKI:

cukier, oleje roślinne (słonecznikowy, tłuszcz kakaowy), pełne mleko w proszku, kakao w proszku (kakao 10-12), wafel (mąka pszenna, skrobia kukurydziana, oleje roślinne (oleina palmowa), cukier, emulgatory: lecytyna sojowa (E322), E471; substancje spulchniające: (E503), (E500); sól, etylowanilina, węglan magnezu (E504), naturalny przeciwutleniacz (ekstrakt z rozmarynu)), serwatka w proszku, orzechy laskowe, laktoza, masło kakaowe, ziarna wafła (mąka pszenna, cukier, rafinowany olej palmowy, emulgator: lecytyna sojowa (E322), sól, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu), emulgatory (lecytyna sojowa (E322)), aromaty

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2418 kJ / 580 kcal
tłuszcz	39,5 g
w tym kwasy nasycone	7,5 g
węglowodany	49,8 g
w tym cukry	43,8 g
błonnik	2,3 g
białko	5,4 g
sól	0,1 g