

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pasta-variegato-kinder-bueno-do-przekladania-i-dekorowania-lodow-deserow-i-ciast-2-5-kg-cena-za-kg-73-05-zl-p-179.html>



Pasta VARIEGATO KINDER BUENO do przekładania i dekorowania lodów, deserów i ciast 2,5 KG CENA ZA KG 73,05 ZŁ

Cena brutto	224,63 zł
Cena netto	182,63 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6226
Kod producenta	6226
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW i DESERÓW | VARIEGATO KINDER BUENO
Smak: KINDER BUENO | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Variegato Kinder Bueno to wysokiej jakości pasta smakowa do przygotowania i dekoracji lodów, stworzona przez renomowaną włoską firmę IPSA spa. Charakteryzuje się intensywnym smakiem i aromatem batonika kinder bueno, dzięki czemu doskonale nadaje się do wzbogacania lodów, deserów i wyrobów cukierniczych.

CECHY PRODUKTU:

- Smak: intensywny aromat kinder bueno
- 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 Kinder Bueno świetnie sprawdzi się jako dodatek do:

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

Dlaczego warto wybrać Variegato Kinder Bueno?

Dzięki intensywnemu smakowi pasta Kinder Bueno 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 od indywidualnych preferencji i potrzeb.

Dla uzyskania optymalnego efektu smakowego i wizualnego, zaleca się następujące proporcje:

- **Do lodów i sorbetów:** dodaj **80-100 g Variegato 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:

Wymieszać przed użyciem. Przed użyciem zaleca się pozostawienie produktu do ostygnięcia w lodówce.

POJEMNOŚĆ:

2,5 kg

OPAKOWANIE:

stalowa puszka (w szt. w kartonie)

SKŁADNIKI:

cukier, olej sojowy, orzechy laskowe pasta, kakao w proszku, mleko w proszku odtłuszczone, karmelizowany ryż dmuchany (ryż dmuchany, cukier, syrop glukozowy, karmelizowany cukier, olej słonecznikowy, miód), proteiny mleczne, emulgator(lecytyna sojowa), aromat.

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2434 kJ / 585 kcal
tłuszcz	40,4 g
w tym kwasy nasycone	6,6 g
węglowodany	48,1 g
w tym cukry	42,9 g
błonnik	1,4 g
białko	6,5 g
sól	0,0 g