

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pasta-waniliowa-halta-crem-vanilla-1-2-kg-profesjonalny-aromat-do-lodow-ciast-i-kremow-p-287.html>



Pasta Waniliowa HALTA CREM VANILLA 1,2 kg - profesjonalny aromat do lodów, ciast i kremów

Cena brutto	69,70 zł
Cena netto	64,54 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5815
Kod producenta	5815
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW | HALTA CREM VALILLA 1,2 kg

Smak: VANILIA | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Halta Crem Vanilia to intensywna, wysokoskoncentrowana pasta smakowa klasy premium, opracowana specjalnie z myślą o cukierniach, lodziarniach i pracowniach deserowych. Dzięki niej każde Twoje ciasto, krem czy lody zyskają **autentyczny, głęboki smak i aromat wanilii**. **Crem Vanilla** to produkt, który łączy włoską jakość, naturalne składniki i funkcjonalność, spełniając oczekiwania najbardziej wymagających szefów cukiernictwa i producentów rzemieślniczych wyrobów. Dzięki skoncentrowanej formule wystarczy niewielka ilość, by nadać deserom **głębką i autentyczną nutę waniliową**.

ZASTOSOWANIE:

Halta Crem Vanilia idealnie sprawdza się w:

- lodach rzemieślniczych i przemysłowych (gelato)
- kremach cukierniczych, ganache, semifreddo
- musach, panna cottach i deserach na zimno
- wypiekach (biszkopty, tarty, serniki, babki)
- nadzieniach do monoporcji, tortów i pralin

Dzięki płynnej konsystencji pasta doskonale miesza się z innymi składnikami, zapewniając równomierny rozkład smaku i koloru.

Najważniejsze cechy i zalety Halta Crem Vanilia:

- **Intensywny, naturalny smak wanilii** - dzięki zawartości ekstraktu z wanilii pasta nadaje deserom autentyczny, głęboki aromat - bez sztucznego posmaku.
- **Wysoka wydajność** - precyzyjne dozowanie: wystarczy 25-30 g pasty na 1 kg mieszanki, co czyni produkt bardzo ekonomicznym w codziennym użyciu.
- **Wszechstronne zastosowanie** - idealna do lodów, kremów, ciast, musów, panna cotty, semifreddo i wielu innych zastosowań cukierniczych.
- **Gotowa do użycia - bez potrzeby obróbki** - płynna konsystencja ułatwia szybkie i dokładne mieszanie z innymi składnikami.
- **Produkt bez tłuszczu i soli** - lekki skład - bez zbędnych dodatków - odpowiadający potrzebom nowoczesnego cukiernictwa.
- **Włoska jakość IPSA** - wyprodukowana przez renomowanego włoskiego producenta dodatków dla profesjonalnej gastronomii - IPSA S.p.A.

- **Bezpieczne i trwałe opakowanie 1,2 kg** - zamknięta w praktycznym, solidnym pojemniku - idealnym zarówno do użytku codziennego, jak i produkcji na większą skalę.
- **Długi termin przydatności i łatwe przechowywanie** - przechowywać w suchym, chłodnym miejscu - nie wymaga chłodni ani zamrażarki.

Dla kogo?

Ten produkt to must-have dla:

- cukierników i lodziarzy
- pracowni tortów artystycznych
- manufaktur i zakładów produkcyjnych
- szkół gastronomicznych i akademii cukierniczych
- każdego, kto stawia na jakość i autentyczność w smaku

O producencie - IPSA S.p.A.

Marka IPSA to uznany lider na rynku profesjonalnych dodatków dla cukiernictwa i lodziarstwa. Od lat dostarcza **innowacyjne rozwiązania smakowe** dla rzemieślników i producentów z całego świata. Ich produkty powstają we Włoszech, z dbałością o detale, jakość i zgodność z europejskimi standardami.

DOZOWANIE:

25 - 30 g pasty / kg mieszanki

POJEMNOŚĆ:

1,20 kg

SPOSÓB UŻYCIA:

Wymieszaj przed użyciem. Dodaj do innych składników przepisu, zgodnie z zalecaną dawką.

SKŁAD:

syrop glukozowy, woda, ekstraktu z wanilii, aromat, barwniki (karmel, kurkumina, annatto)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1170 kJ / 275 kcal
tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	68,1 g
w tym cukry	37,1 g
błonnik	1,6 g
białko	0,0 g
sól	0,0g