

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-amaretto-ciasteczka-amaretti-4-kg-cena-za-kg-66-02-zl-p-540.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO
LODÓW I DESERÓW
AMARETTO / CIASTECZKA
AMARETTI 4 KG
CENA ZA KG 66,02 ZŁ

Cena brutto	285,21 zł
Cena netto	264,08 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	1005
Kod producenta	1005
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW I DESERÓW AMARETTO 4 kg
Smak: CIASTECZKA AMARETTI | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?
Amaretto to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym smakiem włoskich ciasteczek amaretti.
Pasta idealnie sprawdza się **jako baza smakowa do lodów rzemieślniczych, musów, kremów deserowych, semifreddo czy nadzień do ciast i wyrobów cukierniczych**. Wyróżnia się bogatą konsystencją i naturalnym składem, co przekłada się na autentyczne, głębokie doznania smakowe.

NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU:

- **Intensywny smak ciasteczek amaretti**
- **Wysoka jakość - produkt prosto z Włoch**
- Przeznaczenie: lodziarnie, cukiernie, gastronomia
- Aż **4 kg** pasty w jednej puszcze - idealne do produkcji rzemieślniczej
- Dozowanie: 70 g na 1 kg mieszanki

ZASTOSOWANIE:

Pasta **Amaretto** została opracowana z myślą o profesjonalnych użytkownikach - zarówno rzemieślnikach lodziarskich, jak i producentach deserów. Dzięki swojej uniwersalnej formule nadaje się do wielu zastosowań:

- produkcja lodów mlecznych i kremowych
- semifreddo, parfait, kremy deserowe
- nadzienia do pralin, rogalików i ciast
- bazy do musów i innych deserów chłodzonych

Jej idealna rozpuszczalność i równomierne mieszanie się z bazą lodową gwarantują stabilną, aksamitną strukturę i intensywny smak końcowego

produktu.

Amaretto to nie tylko pasta do lodów - to esencja włoskiego kunsztu cukierniczego zamknięta w puszcze. Dzięki wszechstronności zastosowań, produkt ten stanowi niezastąpiony składnik w repertuarze każdego profesjonalisty. Idealny wybór dla lodziarni, cukierni i producentów rzemieślniczych deserów premium.

POJEMNOŚĆ:
4 kg

DOZOWANIE:
70 g /kg bazy lodowej

SKŁAD:
cukier płynny, syrop glukozowy, granulki amaretto (cukier, mąka pszenna, białko jaja, pestki moreli, aromat) (10,0%), barwniki (karmel (E150c)), aromaty, odtłuszczone mleko w proszku, substancja żelująca (pektyna (E440))

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1453,7 kJ / 342,6 kcal
tłuszcz	1,2 g
w tym kwasy nasycone	0,1 g
węglowodany	80,4 g
w tym cukry	67,6 g
błonnik	0,2 g
białko	1,1 g
sól	873 mg