

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-bagigio-orzech-arachidowy-100-5-kg-cena-za-kg-55-83-zl-p-411.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW BAGIGIO / ORZECH ARACHIDOWY 100% 5 KG CENA ZA KG 55,83 ZŁ

Cena brutto	301,48 zł
Cena netto	279,15 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2013
Kod producenta	2013
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW I DESERÓW BAGIGIO 5 kg

Smak: ORZECH ARACHIDOWY | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

Bagigio to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyraźnym smakiem orzechów arachidowych.

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, naturalnym składem **oraz wysoką zawartością orzechów włoskich**, co przekłada się na autentyczne, głębokie doznania smakowe.

NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU:

- **Intensywny smak** orzechów arachidowych
- **Wysoka jakość - produkt prosto z Włoch**
- Przeznaczenie: lodziarnie, cukiernie, gastronomia
- Aż 5 kg pasty w jednej puszcze - idealne do produkcji rzemieślniczej
- Dozowanie: 80 g na 1 kg mieszanki

ZASTOSOWANIE:

Pasta **Bagigio** 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.

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

POJEMNOŚĆ:

5 kg

DOZOWANIE:

80 g /kg bazy lodowej

SKŁAD:

orzechy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2527 kJ / 609 kcal
łuszcz	49,6 g
w tym kwasy nasycone	9,4 g
węglowodany	14,8 g
w tym cukry	4,1 g
błonnik	0,0 g
białko	25,9 g
sól	0,00 g