

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-brownies-brownie-4-kg-cena-za-kg-70-07-zl-p-571.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW BROWNIES /BROWNIE 4 KG CENA ZA KG 70,07 ZŁ

Cena brutto	302,70 zł
Cena netto	280,28 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9023
Kod producenta	9023
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW I DESERÓW BROWNIES 4 kg

Smak: BROWNIE | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

Brownies to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym **smakiem brownie**.

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 brownie**
- **Wysoka jakość - produkt prosto z Włoch**
- Przeznaczenie: lodziarnie, cukiernie, gastronomia
- Aż 4 kg pasty w jednej puszcze - idealne do produkcji rzemieślniczej
- Dozowanie: 80 g na 1 kg mieszanki

ZASTOSOWANIE:

Pasta **Brownies** 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.

Brownies 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:

80 g /kg bazy lodowej

SKŁAD:

proszek kakaowy (kakao 22-24, kakao 10-12), oleje roślinne (słonecznikowy, masło kakaowe, krokosz barwierski), masa kakaowa, emulgatory (lecytyna sojowa (E322)), aromaty, sól; może zawierać śladowe ilości mleka

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2251,1 kJ / 545,7 kcal
tłuszcz	46,9 g
w tym kwasy nasycone	11,7 g
węglowodany	9,1 g
w tym cukry	0,3 g
błonnik	19 g
białko	12,3 g
sól	92 mg