

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



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW BROWNIES /BROWNIE 4 KG

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