

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-cannella-regina-cynamon-4-kg-cena-za-kg-59-69-zl-p-445.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO
LODÓW I DESERÓW
CANNELLA REGINA /
CYNAMON 4 KG
CENA ZA KG 59,69 Zł

Cena brutto	257,86 zł
Cena netto	238,76 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0049
Kod producenta	0049
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW I DESERÓW CANNELLA REGINA 4 kg
Smak: CYNAMON | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?
Cannella Regina to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym **smakiem cynamonu**.
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 cynamonu**
- **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 **Cannella Regina** 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.

Cannella Regina 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:

cukier płynny, syrop glukozowy, cynamon (2.1), naturalne aromaty, substancja żelująca (pektyna (E440))

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1363 kJ / 321 kcal
tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	79,6 g
w tym cukry	63,0 g
błonnik	1,1 g
białko	0,1 g
sól	1 g