

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-cioccocrem-krem-czekoladowy4-kg-cena-za-kg-55-02-zl-p-557.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW CIOCCOCREM / KREM CZEKOLADOWY 4 KG CENA ZA KG 55,02 ZŁ

Cena brutto	270,70 zł
Cena netto	220,08 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	1044
Kod producenta	1044
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW I DESERÓW CIOCCOCREM 5 kg

Smak: KREM CZEKOLADOWY | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

Cioccocreem to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym smakiem orzechów laskowych i kakao, inspirowanym popularnymi kremami czekoladowo-orzechowymi.

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 kremu czekoladowego (orzechy laskowe i kakao)**
- **Wysoka jakość - produkt prosto z Włoch**
- Przeznaczenie: lodziarnie, cukiernie, gastronomia
- Aż 5 kg pasty w jednej puszcze - idealne do produkcji rzemieślniczej
- Dozowanie: 70 g na 1 kg mieszanki

ZASTOSOWANIE:

Pasta **Cioccocreem** 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.

Cioccocrem 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:

5 kg

DOZOWANIE:

70 g /kg bazy lodowej

SKŁAD:

proszek kakaowy (kakao 22-24, kakao 10-12), oleje roślinne (palmowy, słonecznikowy, krokoszowy), emulgatory (lecytyna sojowa (E322)), aromaty; może zawierać śladowe ilości mleka, orzechów laskowych, orzechów włoskich, migdałów, pistacji

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2184,1 kJ / 529,3 kcal
tłuszcz	44,3 g
w tym kwasy nasycone	12,7 g
węglowodany	9,7 g
w tym cukry	0,3 g
błonnik	20,1 g
białko	12,9 g
sól	50 mg