

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-ciocccorem-krem-czekoladowy4-kg-p-557.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW CIOCCOCREM / KREM CZEKOLADOWY 4 KG

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?

Ciocccorem 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 **Ciocccorem** 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.

Cioccocreem 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