

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-cioccolato-bianco-biala-czekolada-4-kg-p-558.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW CIOCCOLATO BIANCO / BIAŁA CZEKOLADA 4 KG

Cena brutto	337,86 zł
Cena netto	274,68 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	1045
Kod producenta	1045
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW CIOCCOLATO BIANCO 4 kg

Smak: BIAŁA CZEKOLADA | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

Cioccolato Bianco to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym smakiem białej czekolady.

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 białej czekolady**
- **Wysoka jakość - produkt prosto z Włoch**
- Przeznaczenie: lodziarnie, cukiernie, gastronomia
- Aż 4 kg pasty w jednej puszcze - idealne do produkcji rzemieślniczej
- Dozowanie: 70 g na 1 kg mieszanki

ZASTOSOWANIE:

Pasta Cioccolato Bianco 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.

Cioccolato Bianco 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:

70 g /kg bazy lodowej

SKŁAD:

cukier, oleje roślinne (masło kakaowe, słonecznikowy, krokoszowy), pełne mleko w proszku, proszek serwatkowy, aromaty, emulgatory (lecytyna sojowa (E322)), naturalne aromaty, barwniki (ryboflawina (E101)); może zawierać śladowe ilości orzechów laskowych, włoskich, migdałów, pistacji

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2389,7 kJ / 573,5 kcal
tłuszcz	38,1 g
w tym kwasy nasycone	7,6 g
węglowodany	52,1 g
w tym cukry	52,1 g
błonnik	0,1 g
białko	5,5 g
sól	261 mg