

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-coccociock-kokos-z-chrupka-4-kg-cena-za-kg-62-91-zl-p-506.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW COCCOCIOCK / KOKOS Z CHRUPKĄ 4 KG CENA ZA KG 62,91 ZŁ

Cena brutto	309,52 zł
Cena netto	251,64 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0070
Kod producenta	0070
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW COCCOCIOK 4 kg

Smak: KOKOS z CHRUPKĄ | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

Coccociok to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym smakiem kokosa.

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 kokosowych, co przekłada się na autentyczne, głębokie doznania smakowe.

NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU:

- **Intensywny smak kokosa**
- **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 Coccociok 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.

Coccociok to nie tylko pasta do lodów - to esencja włoskiego kunsztu cukierniczego zamknięta w puszcze. Dzięki wysokiej zawartości orzechów kokosowych oraz 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:

oleje roślinne (słonecznikowy, masło kakaowe), cukier, wiórki kokosowe (15,5%), migdały, odtłuszczone mleko w proszku, serwatka w proszku, aromaty, emulgatory (lecytyna sojowa (E322)), naturalne aromaty

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2130,1 kJ / 512,9 kcal
tłuszcz	38,9 g
w tym kwasy nasycone	12,5 g
węglowodany	35,5 g
w tym cukry	35,5 g
błonnik	2,2 g
białko	4,1 g
sól	146 mg