

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-confetto-azzurro-smerfowe-z-landrynka-4-kg-cena-za-kg-53-76-zl-p-443.html>



## PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW CONFETTO AZZURRO / SMERFOWE Z LANDRYNKĄ 4 KG CENA ZA KG 53,76 ZŁ

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| Cena brutto      | <b>232,24 zł</b>                |
| Cena netto       | <b>215,04 zł</b>                |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>                 |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>               |
| Numer katalogowy | <b>1034</b>                     |
| Kod producenta   | <b>1034</b>                     |
| Producent        | <b>IDEA GELATO s.r.l, ITALY</b> |

### Opis produktu

#### PASTA DO LODÓW CONFETTO AZZURRO 4 kg

**Smak: SMERFOWE - GUMA BALONOWA - SMERFOWE | Producent: IDEA GELATO (Włochy)**

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

Confetto Azzurro to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym "smefowym" smakiem, inspirowanym gumą balonową.

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** gumy balonowej
- **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 Confetto Azzurro 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.

Confetto Azzurro to nie tylko pasta do lodów - to esencja włoskiego kunsztu cukierniczego zamknięta w puszcze. Dzięki wszechstronności

zastosowań, ten produkt 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 płynny, syrop glukozowy, aromaty, substancja żelująca (pektyna (E440)), barwniki (niebieski patent V (E131))

**Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.**

| Wartość odżywcza     | w 100 g            |
|----------------------|--------------------|
| energia              | 1341 kJ / 315 kcal |
| tłuszcz              | 0,0 g              |
| w tym kwasy nasycone | 0,0 g              |
| węglowodany          | 78,9 g             |
| w tym cukry          | 62,1 g             |
| błonnik              | 0,0 g              |
| białko               | 0,0 g              |
| sól                  | 1 g                |