

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



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW CONFETTO AZZURRO / SMERFOWE Z LANDRYNKĄ 4 KG

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

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