

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-crema-caffe-cappuccino-4-kg-cena-za-kg-62-34-zl-p-508.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW i DESERÓW CREMA CAFFE / CAPPUCCINO 4 KG CENA ZA KG 62,34 ZŁ

Cena brutto	306,71 zł
Cena netto	249,36 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0074
Kod producenta	0074
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA / BAZA SMAKOWA DO LODÓW, DESERÓW i CIAST | CREMA CAFFE 4 kg
Smak: CAPPUCCINO (krem kawowy) | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?
Crema Caffe to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym kawowym smakiem.

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 kremu kawowego**
- **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 **Crema Caffe** 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.
Crema Caffè 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

SKŁADNIKI:
oleje roślinne (słonecznikowy, tłuszcz kakaowy, krokoszowy), mielona kawa (32,4%), cukier, aromaty, emulgatory (lecytyna sojowa (E322)), naturalny aromat kawowy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2264,3 kJ / 546,3 kcal
tłuszcz	39,0 g
w tym kwasy nasycone	3,9 g
węglowodany	34,1 g
w tym cukry	29,7 g
błonnik	17,0 g
białko	6,0 g
sól	1 mg