

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-mandorla-sicilia-pura-100-migdal-sycylijski-3-5-kg-cena-za-kg-146-58-zl-p-513.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW MANDORLA SICILIA PURA / 100% MIGDAŁ SYCYLIJSKI 3,5 KG CENA ZA KG 146,58 ZŁ

Cena brutto	538,68 zł
Cena netto	513,03 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0516
Kod producenta	0516
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW I DESERÓW MANDORLA SICILIA PURA 3,5 kg
Smak: MIGDAŁ SYCYLIJSKI | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

Mandorla Sicilia Pura to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym **smakiem migdałów**.

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

NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU:

- **Intensywny smak migdałów**
- **Wysoka jakość - produkt prosto z Włoch**
- Przeznaczenie: lodziarnie, cukiernie, gastronomia
- Aż 3,5 kg pasty w jednej puszcze - idealne do produkcji rzemieślniczej
- Dozowanie: 80 g na 1 kg mieszanki

ZASTOSOWANIE:

Pasta **Mandorla Sicilia Pura** 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.

Mandorla Sicilia Pura to nie tylko pasta do lodów - to esencja włoskiego kunsztu cukierniczego zamknięta w puszcze. Dzięki wysokiej zawartości migdałów oraz wszechstronności zastosowań, produkt ten stanowi niezastąpiony składnik w repertuarze każdego profesjonalisty. Idealny wybór dla lodziarni, cukierni i producentów rzemieślniczych deserów premium.

POJEMNOŚĆ:
3,5 kg

DOZOWANIE:
80 g /kg bazy lodowej

SKŁAD:
migdały

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2825,9 kJ / 681,8 kcal
tłuszcz	57,4 g
w tym kwasy nasycone	5,1 g
węglowodany	21,0 g
w tym cukry	16,0 g
błonnik	0,0 g
białko	20,3 g
sól	15 mg