

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-menta-mieta-4-kg-cena-za-kg-56-03-zl-p-438.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW MENTA / MIĘTA 4 KG CENA ZA KG 56,03 ZŁ

Cena brutto	242,05 zł
Cena netto	224,12 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	1028
Kod producenta	1028
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW I DESERÓW MENTA 4 kg
Smak: MIĘTA | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

Menta to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym miętowym 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 smak mięty**
- **Wysoka jakość - produkt prosto z Włoch**
- Przeznaczenie: lodziarnie, cukiernie, gastronomia
- Aż **4 kg** pasty w jednej puszcze - idealne do produkcji rzemieślniczej
- Dozowanie: 40 g na 1 kg mieszanki

ZASTOSOWANIE:

Pasta **Menta** 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.

Menta 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:

40 g / kg bazy lodowej

SKŁAD:

płynny cukier, syrop glukozowy, naturalne aromaty, barwniki (E133), substancja żelująca (pektyna (E440))

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1367 kJ / 322 kcal
tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	76,7 g
w tym cukry	61,0 g
błonnik	0,1 g
białko	0,0 g
sól	1 g