

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-meringata-beza-4-kg-cena-za-kg-55-00-zl-p-504.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO
LODÓW I DESERÓW
MERINGATA / BEZA 4 KG
CENA ZA KG 55,00 ZŁ

Cena brutto	237,60 zł
Cena netto	220,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0053
Kod producenta	0053
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

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

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

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 bezy
- 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 **Meringata** 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.

Meringata 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

SKŁAD:

cukier płynny, syrop glukozowy, cynamon (2.1), naturalne aromaty, substancja żelująca (pektyna (E440))

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1363 kJ / 321 kcal
tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	79,6 g
w tym cukry	63,0 g
błonnik	1,1 g
białko	0,1 g
sól	1 g