

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-pistacchio-puro-100-pistacja-3-5-kg-p-421.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW PISTACCHIO PURO 100% - PISTACJA 3,5 KG

Cena brutto	638,82 zł
Cena netto	591,50 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	4041
Kod producenta	4041
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW PISTACCHIO PURO 100% 3,5 kg
Smak: **PISTACJA** | Producent: **IDEA GELATO (Włochy)**

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

PISTACCHIO PURO 100% (pistacja) to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym smakiem pistacji.

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 100% zawartością pistacji, co przekłada się na autentyczne, głębokie doznania smakowe.

NAJWAŻNIEJSZE CECHY PRODUKTU:

- **Intensywny** smak pistacji
- **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 Pistacchio Puro 100% 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.

Pistacchio Puro 100% to nie tylko pasta do lodów - to esencja włoskiego kunsztu cukierniczego zamknięta w puszcze. Dzięki wysokiej zawartości

pistacji oraz wszechstronności zastosowań, ten produkt 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:

pistacje, barwniki (E100,E141)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2576 kJ / 620 kcal
tłuszcz	48,8 g
w tym kwasy nasycone	6,2 g
węglowodany	29,4 g
w tym cukry	16,8 g
błonnik	0,0 g
białko	16,4 g
sól	0,05 g