

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-tiramisu-trevisco-4-kg-cena-za-kg-63-99-zl-p-556.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW TIRAMISU' TREVISCO 4 KG CENA ZA KG 63,99 ZŁ

Cena brutto	314,83 zł
Cena netto	255,96 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	1037
Kod producenta	1037
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW I DESERÓW TIRAMISU TREVISCO 4 kg

Smak: TIRAMISU | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego smaku do swoich lodów rzemieślniczych?

Tiramisu to wysokiej jakości półprodukt w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach i cukierniach. Charakteryzuje się intensywnym, wyrazistym smakiem tiramisu.

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 tiramisu**
- **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 **Tiramisu Trevisco** 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.

Tiramisu Trevisco 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:

cukier, wino marsala, żółtko jaja, syrop glukozowy, naturalne aromaty, aromaty, kakao w proszku (kakao 10-12), barwniki (karmel (E150c)), naturalny aromat kawy; zawiera siarczyny (E220)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1496,8 kJ / 355,7 kcal
łuszcz	4,6 g
w tym kwasy nasycone	1,6 g
węglowodany	53,3 g
w tym cukry	49,6 g
błonnik	0,5 g
białko	2,9 g
sól	267 mg