

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



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW TIRAMISU' TREVISCO 4 KG

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
tłuszcz	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