

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastabaza-smakowa-do-lodow-i-deserow-vaniglia-burbon-vanilia-6-kg-cena-za-kg-66-26-zl-p-430.html>



PASTA/BAZA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW VANIGLIA BURBON / VANILIA 6 KG CENA ZA KG 66,26 ZŁ

Cena brutto	429,36 zł
Cena netto	397,56 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	0827
Kod producenta	0827
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW I DESERÓW VANIGLIA BURBON 6 kg

Smak: VANILIA | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

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

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 wanilii i burbona**
- **Wysoka jakość - produkt prosto z Włoch**
- Przeznaczenie: lodziarnie, cukiernie, gastronomia
- Aż 6 kg pasty w jednej puszcze - idealne do produkcji rzemieślniczej
- Dozowanie: 40 g na 1 kg mieszanki

ZASTOSOWANIE:

Pasta **Vaniglia Bourbon** 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.

Vaniglia Bourbon 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:
6 kg

DOZOWANIE:
40 g /kg bazy lodowej

SKŁAD:
płynny cukier, syrop glukozowy, aromaty, żółtko jaja, odtłuszczone mleko w proszku, naturalne aromaty, barwniki (karoteny (E160a), E160c, ryboflawina (E101)), nasiona wanilii (0,4%), substancja żelująca (pektyna (E440))

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1280 kJ / 301 kcal
tłuszcz	0,5 g
w tym kwasy nasycone	0,2 g
węglowodany	73,4 g
w tym cukry	58,6 g
błonnik	0,0 g
białko	0,8 g
sól	0,8 g