

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastakrem-cytrynowy-halta-crem-limone-1-2-kg-profesjonalny-aromat-do-lodow-ciast-i-kremow-cena-za-kg-37-15-zl-p-288.html>



Pasta/Krem Cytrynowy HALTA CREM LIMONE 1,2 kg - profesjonalny aromat do lodów, ciast i kremów CENA ZA KG 37,15 ZŁ

Cena brutto	48,15 zł
Cena netto	44,58 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5843
Kod producenta	5843
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW | HALTA CREM LIMONE 1,2 kg

Smak: CYTRYNA | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Halta Crem Cytryna to intensywna, wysokoskoncentrowana pasta smakowa klasy premium, opracowana specjalnie z myślą o cukierniach, lodziarniach i pracowniach deserowych. Dzięki niej każde Twoje ciasto, krem czy lody zyskają **autentyczny, głęboki smak i aromat cytryny**.

Crem Limone to produkt, który łączy włoską jakość, naturalne składniki i funkcjonalność, spełniając oczekiwania najbardziej wymagających szefów cukiernictwa i producentów rzemieślniczych wyrobów. Dzięki skoncentrowanej formule wystarczy niewielka ilość pasty, by nadać deserom **głęboką i autentyczną nutę cytrynową**.

ZASTOSOWANIE:

Halta Crem Limone idealnie sprawdza się w:

- lodach rzemieślniczych i przemysłowych (gelato)
- kremach cukierniczych, ganache, semifreddo
- musach, panna cottach i deserach na zimno
- wypiekach (biszkopty, tarty, serniki, babki)
- nadzieniach do monoporcji, tortów i pralin

Dzięki płynnej konsystencji pasta doskonale miesza się z innymi składnikami, zapewniając równomierny rozkład smaku i koloru.

Najważniejsze cechy i zalety Halta Crem Limone:

- **Intensywny, naturalny smak cytryny** - dzięki zawartości soku i miąższu z cytryny pasta nadaje deserom autentyczny, głęboki aromat - bez sztucznego posmaku.
- **Wysoka wydajność** - precyzyjne dozowanie: wystarczy 25-30 g pasty na 1 kg mieszanki, co czyni produkt bardzo ekonomicznym w codziennym użyciu.
- **Wszechstronne zastosowanie** - idealna do lodów, kremów, ciast, musów, panna cotty, semifreddo i wielu innych zastosowań cukierniczych.
- **Gotowa do użycia - bez potrzeby obróbki** - płynna konsystencja ułatwia szybkie i dokładne mieszanie z innymi składnikami.

- **Produkt bez tłuszczu i soli** - lekki skład - bez zbędnych dodatków - odpowiadający potrzebom nowoczesnego cukiernictwa.
- **Włoska jakość IPSA** - wyprodukowana przez renomowanego włoskiego producenta dodatków dla profesjonalnej gastronomii - IPSA S.p.A.
- **Bezpieczne i trwałe opakowanie 1,2 kg** - zamknięta w praktycznym, solidnym pojemniku - idealnym zarówno do użytku codziennego, jak i produkcji na większą skalę.
- **Długi termin przydatności i łatwe przechowywanie** - przechowywać w suchym, chłodnym miejscu - nie wymaga chłodni ani zamrażarki.

Dla kogo?

Ten produkt to must-have dla:

- cukierników i lodziarzy
- pracowni tortów artystycznych
- manufaktur i zakładów produkcyjnych
- szkół gastronomicznych i akademii cukierniczych
- każdego, kto stawia na jakość i autentyczność w smaku

O producencie - IPSA S.p.A.

Marka IPSA to uznany lider na rynku profesjonalnych dodatków dla cukiernictwa i lodziarstwa. Od lat dostarcza **innovacyjne rozwiązania smakowe** dla rzemieślników i producentów z całego świata. Ich produkty powstają we Włoszech, z dbałością o detale, jakość i zgodność z europejskimi standardami.

DOZOWANIE:

25 - 30 g pasty / kg mieszanki

POJEMNOŚĆ:

1,20 kg

SPOSÓB UŻYCIA:

Wymieszaj przed użyciem. Dodaj do innych składników przepisu, zgodnie z zalecaną dawką.

SKŁAD:

cukier, sok z cytryny i miąższ, syrop glukozowy, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, substancja żelująca (pektyna)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	489 kJ / 115 kcal
tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	27,6 g
w tym cukry	21,9 g
błonnik	1,1 g
białko	0,7 g
sól	0,0 g