

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastakrem-karmelowy-halta-crem-caramel-1-2-kg-profesjonalny-aromat-do-lodow-ciast-i-kremow-cana-za-kg-32-50-zl-p-485.html>



Pasta/Krem Karmelowy HALTA CREM CARAMEL 1,2 kg - profesjonalny aromat do lodów, ciast i kremów CANA ZA KG 32,50 ZŁ

Cena brutto	42,12 zł
Cena netto	39,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	5834
Kod producenta	5834
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

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

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

Halta Crem Karmel 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 karmelu**.

Crem Caramel 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 karmelową**.

ZASTOSOWANIE:

Halta Crem Caramel 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 Caramel:

- **Intensywny, naturalny smak karmelu** - 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.