

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pastecclas-amaretto-3-kg-cena-za-kg-46-17zl-p-140.html>



PASTECLAS AMARETTO 3 KG CENA ZA KG 46,17ZŁ

Cena brutto	149,59 zł
Cena netto	138,51 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6108
Kod producenta	6108
Kod EAN	8004172122371
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTECLAS - aromatyczna pasta do lodów i wyrobów cukierniczych o smaku amaretto.

Pasta PASTECLAS AMARETTO włoskiej firmy IPSA spa, ITALY to produkt klasy PREMIUM.

Zastosowanie:

Idealna do aromatyzowania tradycyjnych włoskich lodów, kremów cukierniczych, bazy bawarskiej oraz kremów semifreddo. Nadaje się również do przygotowania ganache, pralin i czekoladek.

Cechy produktu:

Wysokiej jakości surowce: Pasta wytwarzana jest z surowców najwyższej jakości przy użyciu zaawansowanych procesów produkcyjnych, co podkreśla ich walory smakowe.

Sposób użycia:

- **Do lodów:** Zalecane dozowanie to 80 g pasty na 1 kg mieszanki lodowej.
- **Do kremów cukierniczych:** Zalecane dozowanie to 60 g pasty na 1 kg kremu.

Przed użyciem należy dokładnie wymieszać pastę, a następnie dodać ją do pozostałych składników, stosując się do sugerowanego dawkowania.

Zalety PASTECLAS:

- Łatwość użycia
- Stała jakość
- Wszechstronność zastosowań

PASTECLAS to niezawodne rozwiązanie dla profesjonalistów pragnących wzbogacić swoje wyroby o intensywne i autentyczne smaki.

POJEMNOŚĆ:

3 kg

SKŁAD:

syrop glukozowy, herbatniki armelline (cukier, mąka kukurydziana, białko jaj, 10% nasiona moreli [1,5% na gotowy produkt], mąka pszenna, mąka ryżowa, mąka pszenna cała, środki podnoszące [wodorowęglan sodu, węglan kwasu amonowego], środki aromatyzujące], woda, aromat; może zawierać mleko, gluten, migdały

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100g
energia	1441 kJ / 340 kcal
łuszcz	1,7 g
w tym kwasy nasycone	0,2 g
węglowodany	79,7 g
w tym cukry	49,2 g
błonnik	0,5 g
białko	1,2 g
sól	0,0 g