

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pasteclas-amaretto-3-kg-p-140.html>



PASTECLAS AMARETTO 3 KG

Cena brutto	159,19 zł
Cena netto	147,40 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