

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pasteclas-natural-pistacchio-100-pasta-pistaczowa-2-5-kgcena-za-kg-237-50-zl-p-156.html>



PASTECLAS NATURAL PISTACCHIO / 100% PASTA PISTACJOWA 2,5 KG CENA ZA KG 237,50 ZŁ

Cena brutto	623,44 zł
Cena netto	593,75 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6180
Kod producenta	6180
Kod EAN	8004172061809
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

100% WŁOSKA PASTA PISTACJOWA | PASTECLAS NATURAL PISTACCHIO 2,5 KG
Smak: PISTACJOWY | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

PasteClas Natural Pistacchio 100% pistacja to najwyższej jakości naturalna pasta pistaczowa, stworzona wyłącznie z prażonych pistacji - bez dodatku cukru, barwników ani sztucznych aromatów. Dzięki czystemu składowi gwarantuje intensywny smak i aromat, który podnosi wartość każdego deseru.

KORZYŚCI:

- 100% naturalny skład - czyste pistacje
- Wysoka zawartość białka (18 g/100 g) i błonnika (10,5 g/100 g)
- Źródło zdrowych tłuszczów nienasyconych
- Uniwersalność w profesjonalnych recepturach lodziarskich i cukierniczych
- Produkt klasy premium

ZASTOSOWANIE:

- Lodziarnie: idealna baza do tworzenia lodów pistacjowych premium o naturalnym, intensywnym smaku
- Cukiernie: doskonała do nadzień, kremów, musów, makaroników, serników czy monoporcji
- Desery rzemieślnicze: nadaje wyjątkowej barwy i głębi smaku bez sztucznych dodatków

DOZOWANIE:

100 g / litr mieszanki

POJEMNOŚĆ: 2,5 kg

OPAKOWANIE ZBIORCZE: 2 x 2,5 kg

SPOSÓB UŻYCIA:

Pasta pistaczowa jest łatwa w aplikacji- wystarczy wymieszać ją przed użyciem i dodać do pozostałych składników. Zalecane dozowanie: 100-120 g pasty na 1 litr bazy lodowej lub kremu.

SKŁADNIKI:

100% prażone pistacje - produkt wolny od cukru, sztucznych barwników i aromatów

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2616 kJ / 633 kcal
łuszcz	55,8 g
w tym kwasy nasycone	5,6 g
węglowodany	9,5 g
w tym cukry	4,5 g
łonnik	10,5 g
białko	18,0 g
sól	0,0 g