

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/softy-gel-emulgator-i-stabilizator-do-sorbetow-i-lodow-owocowych-5-kg-cena-za-kg-46-25-zl-p-408.html>



## SOFTY GEL - emulgator i stabilizator do sorbetów i lodów owocowych 5 KG CENA ZA KG 46,25 ZŁ

Cena brutto	<b>249,75 zł</b>
Cena netto	<b>231,25 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>1055</b>
Kod producenta	<b>1055</b>
Producent	<b>IDEA GELATO s.r.l, ITALY</b>

### Opis produktu

#### **EMULGATOR I STABILIZATOR DO SORBETÓW I LODÓW OWOCOWYCH | SOFTY GEL 5 KG** **Producent: IDEA Gelato**

#### **Profesjonalny dodatek do sorbetów, który zapewnia idealną kremowość, stabilność i strukturę**

**Softy Gel** to półprodukt stworzony z myślą o rzemieślniczej produkcji lodów i sorbetów owocowych. Dzięki swojej wyjątkowej formule pełni funkcję emulgatora i stabilizatora, gwarantując gładką, jedwabistą konsystencję oraz trwałość mrożonego deseru.

Ten włoski produkt marki Idea Gelato to niezawodne wsparcie każdej lodziarni, cukierni czy pracowni wytwarzającej lody rzemieślnicze.

#### **GŁÓWNE ZALETY SOFTY GEL:**

- Poprawia kremowość i strukturę sorbetów oraz lodów owocowych
- Działa stabilizująco - zapobiega krystalizacji lodów
- Wegański, bez laktozy, bez glutenu - idealny dla alergików i wegan
- Wysoka wydajność - tylko 4-5 g na 1 kg mieszanki lodowej
- Do zastosowania w produkcji przemysłowej i rzemieślniczej

#### **ZASTOSOWANIE:**

Softy Gel polecany jest do produkcji sorbetów na bazie wody i owoców, a także lodów owocowych o wysokiej jakości i intensywnym smaku. Doskonale sprawdza się w połączeniu z bazami takimi jak Fruttissima 100, Fruttissima 50 czy bazy naturalne.

#### **POJEMNOŚĆ:**

5 kg

#### **DOZOWANIE:**

4-5 g / 1 kg mieszanki

#### **SPOSÓB UŻYCIA:**

1. Odważ odpowiednią ilość Softy Gel (np. 5 g na każde 1000 g gotowej mieszanki).
2. Dodaj do płynnej bazy lodowej lub sorbetowej przed pasteryzacją (lub na zimno, jeśli stosujesz metodę cold process).
3. Dokładnie wymieszaj, aby produkt równomiernie się rozpuścił i połączył z bazą.
4. Kontynuuj standardowy proces przygotowania lodów lub sorbetu (dojrzwianie, ubijanie, mrożenie).

---

Dzięki tak niskiej dawce (0,4-0,5% całkowitej masy), produkt jest bardzo wydajny i nie wpływa negatywnie na smak, a jednocześnie zapewnia świetną konsystencję, redukując ryzyko krystalizacji.

**SKŁAD:**

syrop sorbitolowy (E420ii), mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych (E471), woda, aromaty

**Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu**

<b>Wartość odżywcza</b>	<b>w 100 g</b>
energia	1278,6 kJ / 305,4 kcal
tłuszcz	24,8 g
w tym kwasy nasycone	24,4 g
węglowodany	45,0 g
w tym cukry	6,0 g
błonnik	0,0 g
białko	0,0 g
sól	830 mg