

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

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 (dojrzewanie, 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

Wartość odżywcza	w 100 g
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