

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



SOFTY GEL - emulgator i stabilizator do sorbetów i lodów owocowych 5 KG

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