

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/variegato-apricot-morela-pasta-owocowa-do-lodow-i-deserow-3-kgcena-za-kg-41-99-zl-p-176.html>



VARIEGATO APRICOT /
MORELA - pasta owocowa
do lodów i deserów 3 KG
CENA ZA KG 41,99 Zł

Cena brutto	136,05 zł
Cena netto	125,97 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6202
Kod producenta	6202
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTA OWOCOWA DO LODÓW I DESERÓW | VARIEGATO APRICOT 3 kg
Smak: MORELA | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Variegato Apricot (Morela) to wysokiej jakości pasta owocowa do przygotowania i dekoracji lodów stworzona przez renomowaną włoską firmę IPSA spa. Charakteryzuje się intensywnym smakiem i aromatem moreli, dzięki czemu doskonale nadaje się do wzbogacania lodów, deserów i wyrobów cukierniczych.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- **Smak:** intensywny aromat moreli
- **Konsystencja:** gęsta pasta z kawałkami owoców
- doskonale komponuje się z mlecznymi i śmietankowymi bazami lodowymi
- wzbogaca smak i teksturę lodów
- zapewnia efektywny wygląd lodów i ciast

ZASTOSOWANIE:

Variegato Apricot świetnie sprawdzi się jako dodatek do:

- lodów rzemieślniczych
- sorbetów owocowych
- mrożonych jogurtów
- deserów typu semifreddo
- warstw w ciastach i tortach
- dekoracji monoporcji i deserów w pucharkach

Dlaczego warto wybrać Variegato Morela?

Dzięki wysokiej zawartości owoców i intensywnemu smakowi, pasta Variegato Apricot podnosi jakość i atrakcyjność wizualną wyrobów, przyciągając klientów poszukujących autentycznych doznań smakowych. Produkt przeznaczony jest dla profesjonalistów w branży lodziarskiej i cukierniczej, którzy cenią sobie najwyższą jakość składników.

DOZOWANIE:

Dozowanie Variegato zależy od zamierzonego efektu smakowego i wizualnego w finalnym produkcie. Często stosuje się zasadę "według uznania", co pozwala na dostosowanie ilości do indywidualnych preferencji i potrzeb. Dla uzyskania optymalnego efektu smakowego i wizualnego, zaleca się następujące proporcje:

- **Do lodów i sorbetów:** dodaj **80-100 g Vagiegato na 1 kg bazy lodowej**. Aby uzyskać efekt marmurkowania,

dodaj pastę podczas wyjmowania lodów z maszyny, tworząc warstwy lub "żyłki".

- **Do deserów, ciast i kremów:** stosuj ilość **według uznania**, w zależności od intensywności smaku i efektu wizualnego, jaki chcesz osiągnąć.

SPOSÓB UŻYCIA:

Przed użyciem należy dokładnie wymieszać produkt, aby zapewnić równomierne rozprowadzenie kawałków owoców i syropu.

POJEMNOŚĆ:

3 kg

SKŁAD:

cukier, morele, syrop glukozowy, kwasowości (kwas cytrynowy), konserwant (sorbinian potasu), aromat, kolory (E102, E110)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1112 kJ / 262 kcal
łuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	65,1 g
w tym cukry	55,5 g
błonnik	0,7 g
białko	0,0 g
sól	0,0 g