

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/variegato-black-cookie-do-przekladania-i-dekorowania-lodow-deserow-i-ciast-o-smaku-oreo-2-5-kg-p-182.html>



## VARIEGATO BLACK COOKIE do przekładania i dekorowania lodów, deserów i ciast o smaku oreo 2,5 KG

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| Cena brutto      | <b>215,02 zł</b>       |
| Cena netto       | <b>174,81 zł</b>       |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>        |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>      |
| Numer katalogowy | <b>6223</b>            |
| Kod producenta   | <b>6223</b>            |
| Kod EAN          | <b>8004172062233</b>   |
| Producent        | <b>IPSA spa, ITALY</b> |

### Opis produktu

**VARIEGATO OREO (BLACK COOKIE) DO LODÓW i DESERÓW | 2,5 kg**  
**Smak: GORZKA CZEKOLADA I CIASTECZKA | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)**

**Variegato Oreo (BLACK COOKIE)** to wysokiej jakości variegato smakowe do przygotowania i dekoracji lodów stworzone przez renomowaną włoską firmę IPSA spa. Charakteryzuje się intensywnym smakiem i aromatem gorzkiej czekolady i ciasteczek, dzięki czemu doskonale nadaje się do wzbogacania lodów, deserów i wyrobów cukierniczych.

#### KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- **Smak:** intensywny aromat gorzkiej czekolady i ciasteczek
- doskonale komponuje się z mlecznymi i śmietankowymi bazami lodowymi
- wzbogaca smak i teksturę lodów
- zapewnia efektywny wygląd lodów i ciast

#### ZASTOSOWANIE:

Variegato Oreo 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 Black Cookie?

Dzięki wysokiej zawartości ciasteczek i intensywnemu smakowi, Variegato Oreo 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 produkt 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 rozprzodzenie variegato.

**POJEMNOŚĆ:**

2,5 kg

**OPAKOWANIE:**

stalowa puszka (2 szt. w kartonie)

**SKŁADNIKI:**

olej sojowy, cukier, posiekane ciasteczka kakaowe (mąka pszenna, cukier, olej palmowy, kakao w proszku, woda, syrop glukozowy, sól, substancja spulchniająca (E500ii), aromaty), kakao w proszku, emulgator (lecytyna sojowa); może zawierać: jaja, mleko i orzechy

**Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.**

| <b>Wartość odżywcza</b> | <b>w 100 g</b>     |
|-------------------------|--------------------|
| energia                 | 2323 kJ / 558 kcal |
| łuszcz                  | 35,6 g             |
| w tym kwasy nasycone    | 7,8 g              |
| węglowodany             | 51,6 g             |
| w tym cukry             | 42,1 g             |
| błonnik                 | 5,8 g              |
| białko                  | 4,8 g              |
| sól                     | 0,1 g              |