

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/variegato-bueno-do-przekladania-i-dekorowania-lodow-deserow-i-ciast-2-5-kg-p-179.html>



## VARIEGATO BUENO do przekładania i dekorowania lodów, deserów i ciast 2,5 KG

Cena brutto	<b>217,99 zł</b>
Cena netto	<b>177,23 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>6226</b>
Kod producenta	<b>6226</b>
Producent	<b>IPSA spa, ITALY</b>

### Opis produktu

**VARIEGATO KINDER BUENO DO LODÓW I DESERÓW |  
Smak: KINDER BUENO | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)**

Variegato Kinder Bueno to wysokiej jakości variegato smakowe do przygotowania i dekoracji lodów, stworzone przez renomowaną włoską firmę IPSA spa. Charakteryzuje się intensywnym smakiem i aromatem batonika kinder bueno, dzięki czemu doskonale nadaje się do wzbogacania lodów, deserów i wyrobów cukierniczych.

#### CECHY PRODUKTU:

- Smak: intensywny aromat kinder bueno
- doskonale komponuje się z mlecznymi i śmietankowymi bazami lodowymi
- wzbogaca smak i teksturę lodów
- zapewnia efektywny wygląd lodów i ciast

#### ZASTOSOWANIE:

Variegato Kinder Bueno świetnie sprawdzi się jako dodatek do:

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

#### Dlaczego warto wybrać Variegato Kinder Bueno?

Dzięki intensywnemu smakowi Kinder Bueno 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 od indywidualnych preferencji i potrzeb.

Dla uzyskania optymalnego efektu smakowego i wizualnego, zaleca się następujące proporcje:

- **Do lodów i sorbetów:** dodaj **80-100 g Variegato 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:**

Wymieszać przed użyciem. Przed użyciem zaleca się pozostawienie produktu do ostygnięcia w lodówce.

**POJEMNOŚĆ:**

2,5 kg

**OPAKOWANIE:**

stalowa puszka (w szt. w kartonie)

**SKŁADNIKI:**

cukier, olej sojowy, orzechy laskowe pasta, kakao w proszku, mleko w proszku odtłuszczone, karmelizowany ryż dmuchany (ryż dmuchany, cukier, syrop glukozowy, karmelizowany cukier, olej słonecznikowy, miód), proteiny mleczne, emulgator(lecytyna sojowa), aromat.

**Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.**

<b>Wartość odżywcza</b>	<b>w 100 g</b>
energia	2434 kJ / 585 kcal
łuszcz	40,4 g
w tym kwasy nasycone	6,6 g
węglowodany	48,1 g
w tym cukry	42,9 g
błonnik	1,4 g
białko	6,5 g
sól	0,0 g