

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/variegato-caramello-karmel-pasta-do-lodow-deserow-i-cukiernictwa-4-5-kg-cena-za-kg-49-29-zl-p-498.html>



VARIEGATO CAMELLO / KARMEŁ PASTA DO LODÓW, DESERÓW I CUKIERNICTWA 4,5 KG CENA ZA KG 49,29 ZŁ

Cena brutto	239,54 zł
Cena netto	221,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2057
Kod producenta	2057
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA DO LODÓW I DESERÓW | VARIEGATO CAMELLO 4,5 kg

Smak: KARMEŁ | **Producent:** IDEA GELATO (Włochy)

Szukasz wyjątkowego dodatku do lodów, deserów lub ciast?

Variegato Caramello (karmel) to wysokiej jakości półprodukt cukierniczy w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach, cukierniach i gastronomii. Dzięki intensywnemu aromатовi karmelu, idealnie sprawdzi się jako warstwa do lodów rzemieślniczych, jogurtów mrożonych oraz deserów na zimno.

Najważniejsze cechy produktu:

- **Smak karmelowy** - zapewnia autentyczny, naturalny smak i aromat karmelu.
- **Idealny do lodów, deserów, ciast i semifreddo** - nadaje intensywny kolor, aromat i aksamitną teksturę.
- **Wydajność i łatwość użycia** - stosowanie według uznania, doskonale się miesza i nadaje strukturę warstwową (efekt „variegato”).

Zastosowanie Variegato:

- Do dekoracji i aromatyzowania lodów rzemieślniczych
- Jako warstwa owocowa w deserach w pucharku
- Do przekładania ciast, tortów i serników na zimno
- Doskonała baza do musów, panna cotty i innych deserów na zimno

Z **Variegato Passion Fruit** każda porcja lodów czy deseru nabierze nowego, zmysłowego wymiaru!

POJEMNOŚĆ:

4,5 kg

DOZOWANIE:

Wedle uznania

SKŁAD:

cukier płynny, syrop glukozowy, barwniki (karmel (E150a)), substancja żelująca (pektyna (E440)), aromaty

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1366,8 kJ / 321,6 kcal
tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	80,4 g
w tym cukry	63,1 g
błonnik	0,0 g
białko	0,0 g
sól	1218 mg