

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/variegato-fico-figa-pasta-do-lodow-deserow-i-ciast-4-5-kg-cena-za-kg-57-58-zl-p-413.html>



VARIEGATO FICO / FIGA - pasta do lodów, deserów i ciast 4,5 KG CENA ZA KG 57,58 ZŁ

Cena brutto	279,84 zł
Cena netto	259,11 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	3013
Kod producenta	3013
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PASTA OWOCOWA DO LODÓW I DESERÓW FICO 4,5 kg

Smak: FIGA | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Owocowa nuta w każdej porcji lodów.

Szukasz wyjątkowego dodatku do lodów, deserów lub ciast?

Variegato Fica (figa) to wysokiej jakości półprodukt cukierniczy w formie pasty, stworzony z myślą o profesjonalnych lodziarniach, cukierniach i gastronomii. Dzięki wysokiej zawartości owocu (15,0%) i intensywnemu aromатовi figi, idealnie sprawdzi się jako warstwa do lodów rzemieślniczych, jogurtów mrożonych oraz deserów na zimno.

Najważniejsze cechy produktu:

- **Owocowy smak figi** - zawartość 15,0% figi zapewnia autentyczny, naturalny smak i aromat owoców.
- **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 Fica** każda porcja lodów czy deseru nabierze nowego, zmysłowego wymiaru!

POJEMNOŚĆ:

4,5 kg

DOZOWANIE:

Wedle uznania

SKŁAD:

cukier płynny, syrop glukozowy, figi (15,0%), kwasy (kwas cytrynowy (E330)), barwniki (karmel (E150a)), środek żelujący (pektyna (E440)), aromaty, naturalne aromaty

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1264 kJ / 297 kcal
tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	73,8 g
w tym cukry	61,1 g
błonnik	0,3 g
białko	0,0 g
sól	0,9 g