

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/viva-100-profesjonalna-baza-do-lodow-mlecznych-o-smaku-smietankowym-cena-51-99-zl-p-634.html>



VIVA 100 - PROFESJONALNA BAZA DO LODÓW MLECZNYCH O SMAKU ŚMIETANKOWYM CENA 51,99 ZŁ

Cena brutto	127,90 zł
Cena netto	103,98 zł
Numer katalogowy	5014
Kod producenta	2014
Producent	IDEA GELATO s.r.l, ITALY

Opis produktu

PROFESJONALNA BAZA DO LODÓW MLECZNYCH | VIVA 100 Smak: ŚMIETANKOWY | Producent: IDEA GELATO (Włochy)

Profesjonalna baza mleczna do lodów rzemieślniczych i przemysłowym z klasycznym śmietankowym smakiem

Viva 100 to wysokogatunkowa baza w proszku do produkcji lodów mlecznych, opracowana przez renomowaną włoską firmę IDEA Gelato - lidera w dziedzinie składników lodziarskich. Produkt stworzony został z myślą o profesjonalnych lodziarniach, cukierniach oraz zakładach produkcyjnych, które oczekują **stabilności, smaku premium oraz niezawodności w każdej partii lodów.**

Baza Viva 100 charakteryzuje się klasycznym, **naturalnym śmietankowym aromatem**, który stanowi doskonały punkt wyjścia do tworzenia zarówno tradycyjnych smaków mlecznych, jak i autorskich receptur z dodatkiem past smakowych, owoców, orzechów lub sosów.

Dlaczego warto wybrać bazę Viva 100?

- **Autentyczny włoski smak i jakość** - gwarancja oryginalnego, naturalnego profilu smakowego, inspirowanego tradycyjnymi lodami włoskimi.
- **Wysoka wydajność** - ekonomiczne dozowanie: tylko 100 g bazy na 1 litr mleka.
- **Gładka, kremowa konsystencja lodów** - idealna struktura i stabilność przez cały cykl mrożenia i serwowania.
- **Produkt bezglutenowy i bez GMO** - bezpieczny dla osób z nietolerancją glutenu.
- **Idealny do produkcji lodów metodą tradycyjną i nowoczesną** - pełna wszechstronność.

ZASTOSOWANIE I DOZOWANIE:

- Do przygotowania lodów mlecznych w wersji rzemieślniczej lub przemysłowej
- Dozowanie: 100 g bazy Viva na 1 litr mleka
- Zalecane połączenie z mlekiem pełnym i dodatkami smakowymi (np. pasta pistacjowa, waniliowa, orzechowa)

SPOSÓB UŻYCIA:

Standardowa procedura przygotowania lodów mlecznych bazą Viva 100:

Odmierz składniki:

100 g bazy Viva 100

1 litr świeżego mleka (najlepiej pełnego dla bogatszego smaku)

Wymieszaj składniki:

Wsyp bazę Viva 100 do mleka.

Dokładnie wymieszaj za pomocą miksera lub blendera, aż do całkowitego rozpuszczenia proszku u uzyskania jednolitej

konsystencji.
Pasteryzacja (zalecana przy produkcji rzemieślniczej):
Podgrzej mieszankę do 85