

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



VIVA 100 - PROFESJONALNA BAZA DO LODÓW MLECZNYCH O SMAKU ŚMIETANKOWYM

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