

Смесь для мягкого мороженого Сливочно-ванильная премиум



Харків, Україна

В нашем интернет-магазине Вы найдете лучшие сухие смеси для производства мягкого мороженого и вкуснейших молочных коктейлей (шейков) итальянских производителей Dolche Spa и Fructital. Благодаря высокому качеству смесей, производители отлично зарекомендовали себя во всем мире.

Как сделать мягкое мороженое?

Приготовление мягкого мороженого из сухой смеси довольно простой процесс, который не отнимет у вас много времени. Нужно лишь приготовить сухую смесь с водой или молоком в правильной пропорции, дать возможность созреть готовой смеси 15-30 минут и залить ее во фризера для мягкого мороженого. В каждом товаре мы указали необходимые дозировки для приготовления смеси, а так же дали рецепт приготовления на воде или на молоке. Замороженный йогурт готовится аналогично.

Как выбрать фризер для мягкого мороженого?

Фризер замораживает и взбивает готовую смесь для мороженого, делая ее однородной и воздушной. Фризеры для мягкого мороженого обладают множеством характеристик, которые нужно подбирать индивидуально, учитывая все возможные факторы, такие как площадь помещения, количество продаж, воздушность мороженого и многое другое. Но для того чтобы фризер прослужил долгое время стабильно и выдавал качественный продукт, он должен быть высокого качества.

Price: **80 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

himgrupp himgrupp

0504501080