

JOYPASTE COCOA

INTENSE

GELATO JOYPASTE

Concentrate paste with strong cocoa flavour, perfect for icecream flavouring. Joypaste: cream and fruit flavours, either classical or in line with latest market trends, perfect to unleash your creativity. Discover the whole range of products.



MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011170

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Claims

Glutenfrei, mit 63 % Kakaoanteil

Details

Konzentrierte Paste zum Aromatisieren, für Eiscreme mit intensivem Kakaogeschmack. Joypaste: Creme- und Fruchtaromen, klassisch und im Einklang mit den modernsten Markttrends, um Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Entdecken Sie das gesamte Sortiment.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Konzentrierte Paste für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Schokoladeneis mit intensivem Geschmack und intensiver Farbe. JOYPASTE COCOA INTENSE eignet sich auch ideal für Parfaits, Cremes und andere Süßwaren.

Denomination

Aromapaste für Speiseeis und Feingebäck.

Directions for use

Die empfohlene Dosierung für die Zubereitung von Speiseeis beträgt 70-90 g pro kg weißer Grundmasse.

JOYPASTE COCOA INTENSE ist gebrauchsfertig; durch die Verwendung als Ersatz für Kakao und Kakaomasse wird die Bildung von Klumpen beim Einrühren in verschiedene Mischungen vermieden.

Die Paste vor jeder Entnahme umrühren und die Verpackung anschließend wieder verschließen.



Extraordinary
made simple.