

JOYPASTE GIANDUIA

GELATO JOYPASTE

Gianduja flavouring paste, with the typical flavour of traditional gianduja chocolate from Turin, made from a base of cocoa and hazelnuts. 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 01011165

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

Konzentrierte Gianduja-Schokoladenmasse für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Eis mit Bacio-Geschmack. JOYPASTE GIANDUIA eignet sich auch hervorragend, um Parfaits, Cremes und anderen Konditoreiprodukten Geschmack und Farbe zu verleihen.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Backwaren und Speiseeis.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

JOYPASTE GIANDUJA ist eine gebrauchsfertige Paste.

Für Speiseeis beträgt die Dosierung 80/100 g des Produkts pro 1 kg weiße Grundmasse.

In warmer Umgebung kann es zu einer Entmischung des Produkts kommen; es ist ratsam, die Paste umzurühren, bis sie homogen ist.



Extraordinary
made simple.