

# JOYPASTE PISTACCHIO

## 100%

GELATO JOYPASTE

Highly refined pistachio flavouring paste. 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 01020201

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Schalenfrüchte

### INFO

#### Beschreibung

Reine geröstete und feine Pistazienpaste für die Zubereitung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für Backwaren.

#### Denomination

Halbfertigprodukt.

#### Directions for use

Die empfohlene Dosierung für die Zubereitung von Speiseeis beträgt 80-120 g pro kg weißer Grundmasse.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020204

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Schalenfrüchte

## INFO

### Claims

100 % Pistazie, glutenfrei.

### Details

Fein raffinierte Pistazienpaste zum Aromatisieren. Joypaste: Creme- und Fruchtaromen, klassisch und im Einklang mit den modernsten Markttrends, um Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Entdecken Sie das gesamte Sortiment.

### Beschreibung

Reine geröstete und feine Pistazienpaste für die Zubereitung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für Backwaren.

### Denomination

Halbfertigprodukt.

### Directions for use

Die empfohlene Dosierung für die Zubereitung von Speiseeis beträgt 80-120 g pro kg weißer Grundmasse.



Extraordinary  
made simple.