

# JOYPASTE VANIGLIA

## BIANCA

GELATO JOYPASTE

White vanilla flavouring paste, with fine Madagascar Bourbon vanilla extract. 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.

With Madagascar Bourbon vanilla natural extract and seeds.



### MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100294

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

### INFO

#### Advantages

Mit Samen und natürlichem Extrakt aus Bourbon-Vanille aus Madagaskar

#### Claims

Glutenfrei, mit Samen und natürlichem Extrakt aus Bourbon-Vanille aus Madagaskar

#### Details

Vanille-Aromapaste in weißer Version, mit Extrakt aus hochwertiger Bourbon-Vanille aus Madagaskar. 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Die Aromapaste mit Vanillegeschmack, eignet sich hervorragend, um Eiscreme und Parfaits Geschmack und Farbe zu verleihen.

**Denomination**

Aromapaste für Speiseeis und Feingebäck.

**Directions for use**

Die empfohlene Dosierung für die Zubereitung von Eiscreme beträgt 20-30 g JOYPASTE VANILLE WEISS pro 1 kg weißer Grundmasse.

Die empfohlene Dosierung für Konditoreien beträgt 20-30 g JOYPASTE VANILLE WEISS pro 1 kg Creme, die aromatisiert werden soll.

JOYPASTE VANILLE WEISS vor Gebrauch mischen und die Verpackung anschließend sorgfältig verschließen.



Extraordinary  
made simple.