

PASTA GIANDUIA

PASTRY PASTA GIANDUIA

Gianduja chocolate concentrate paste (with the 43% of gianduja), very useful in pastry and ice cream making. Perfect for flavouring, filling and artisanal ice cream making.



MODALITÀ D'USO

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

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010928

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

Konzentrierte Gianduja-Schokoladenpaste für Konditorei und Eisdiele. Ideal zum Aromatisieren, Füllen und für die Zubereitung von handwerklich hergestelltem Eis.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Konditorei und Eisdiele.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PASTE GIANDUIA ist gebrauchsfertig.

Für Eiscreme beträgt die Dosierung 80/100 g Produkt pro 1 kg Mischung.

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



Extraordinary
made simple.