

# JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

GELATO JOYPASTE

Pure pistachio paste with grains of selected, shelled and toasted pistachios, ideal for the flavoring of artisanal ice creams, basic pastry and chocolate preparations.

It is characterized by a coarser structure, and by an intense and rich flavor given by the addition of salt which enhances the sweet taste of pistachios.

Our Joypaste Pesto di Mandorla, Joypaste Pesto di Pistacchio and Joypaste Pesto di Nocciola Italia raw pastes are born from the selection of the best raw materials and meticulous manufacturing processes, designed to enhance the delicacy and authenticity of the natural flavor of nuts. **For True Taste Seekers.** Ideal for ice cream with a balanced, refined and genuine taste.

#### Note

- The recommended dosage for the preparation of ice cream is 100-150g per kg of white base.

- In the packaging, fat-based flavoring pastes tend to separate the dry part from the fat part. Therefore, it is important to mix them thoroughly before each use.

#### Claim

- With selected and toasted pistachios

#### Benefits

- Versatile for your ice cream and pastry creations

#### MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

#### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01960005

#### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Allergens



### Schalenfrüchte

## INFO

### Advantages

- Gebrauchsfertig
- Vielseitig einsetzbar für Ihre Eis- und Konditoreikreationen

### Claims

- Mit ausgewählten und gerösteten Pistazien

### Details

Paste aus reinen Pistazien mit ausgewählten, geschälten und gerösteten Pistazienstückchen, ideal zum Aromatisieren von handwerklich hergestelltem Eis, Backwaren und Schokoladenprodukten.

Sie zeichnet sich durch eine gröbere Struktur und einen intensiven, reichhaltigen Geschmack aus, der durch die Zugabe von Salz entsteht, das den süßen Geschmack der Pistazien unterstreicht.

### Hinweise

- Die empfohlene Dosierung für die Zubereitung von Eiscreme beträgt 100-150 g pro kg Mischung.
- In der Verpackung neigen die fettbasierten Aromastoffe dazu, sich in einen trockenen und einen fettigen Teil zu trennen. Daher ist es wichtig, sie vor jedem Gebrauch gründlich zu vermischen.

### Beschreibung

Paste mit körniger Struktur und intensivem Geschmack aus ausgewählten, geschälten und gerösteten Pistazien mit Salzzusatz, ideal zum Aromatisieren von Eiscreme und Süßwaren.

### Denomination

Geschälte, geröstete und raffinierte Pistazien mit Salzzusatz.

### Directions for use

Für die Verwendung in Speiseeis wird folgende Dosierung empfohlen:

100 - 150 g pro 1 kg weiße Grundmasse.

Für Backwaren empfehlen wir eine Dosierung von:

100 - 150 g pro 1 kg Grundzubereitung.



Extraordinary  
made simple.