

# 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



Soybeans



Nuts

Cross-contaminations



Milk

## INFO

### Description

pasta concentrata al cioccolato gianduja per pasticceria e gelateria. Ideale per aromatizzazioni, ripieni, farciture e per la preparazione di gelato artigianale.

### Denomination

prodotto semilavorato per pasticceria e gelateria.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

PASTA GIANDUIA è pronta all'impiego.

Per gelati il dosaggio è di 80/100 g di prodotto per 1 kg di miscela.

La permanenza in ambienti caldi può causare la separazione del prodotto; si consiglia di rimescolare la pasta fino ad omogeneità.



Extraordinary  
made simple.