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

irca GROUP Extraordinary made simple.

Nuts

Cross-contaminations

Milk

INFO

Description
pasta concentrata al cioccolato gianduia 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
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.