

COCO INTENSO DE JOYPASTE

HELADO JOYPASTE

Concentrado de cacao intenso, ideal para aromatizar helados. Joypaste: sabores a crema y fruta, clásicos o a la última moda, perfectos para dar rienda suelta a tu creatividad. Descubre toda la gama de productos.



MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011170

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos

INFO

Claims

Sin gluten, con el 63 % de cacao

Detalles

Pasta concentrada para aromatizaciones, para helados con un intenso sabor a cacao. Joypaste: sabores de crema y fruta, clásicos y en línea con las tendencias más modernas del mercado, para dar rienda suelta a tu creatividad. Descubre toda la gama disponible.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

pasta concentrada para la elaboración de helado artesanal de cacao de sabor y color intenso. JOYPASTE COCOA INTENSE es ideal también para semifríos, cremas y otros productos de confitería.

Denomination

pasta aromatizante para heladería y pastelería.

Directions for use

la dosis recomendada para la preparación de helado es de 70-90 g por kg de base blanca.

JOYPASTE COCOA INTENSE está listo para su uso; su utilización como sustituto del cacao y de la pasta de cacao permite evitar la formación de grumos durante la dispersión en las diferentes mezclas.

Mezclar la pasta antes de cada saque y cerrar el envase.



Extraordinary
made simple.