

GIANDUIA DE ALEGRÍA

HELADO JOYPASTE

Pasta aromatizante Gianduja, con el sabor característico del chocolate tradicional Gianduja de Turín, elaborada con una base de cacao y avellanas. 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 01011165

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Frutos

Cross-contaminations



Leche

INFO

Claims

Sin gluten

Detalles

Pasta para aromatizaciones con el clásico sabor gianduja a base de cacao y avellanas, directamente de la tradición pastelera turinesa. 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 de chocolate gianduia para la elaboración de helado artesanal con sabor a Bacio. JOYPASTE GIANDUIA es ideal para aportar sabor y color incluso a semifríos, cremas y otros productos de confitería.

Denomination

producto semielaborado para heladería y pastelería.

Directions for use

JOYPASTE GIANDUIA está lista para usar.

Para helados, la dosis es de 80/100 g de producto por 1 kg de base blanca.

La permanencia en ambientes cálidos puede causar la separación del producto; se recomienda mezclar la pasta hasta que sea homogénea.



Extraordinary
made simple.