

TRADICIÓN DE ZABAIONE DE JOYPASTE

HELADO JOYPASTE

Pasta aromatizante de zabaglione, con el sabor típico del postre cremoso tradicional italiano elaborado con huevos y vino Marsala. La versión tradicional se elabora con azúcar en lugar de jarabe de azúcar invertido. Joypaste: sabores a crema y fruta, clásicos o en línea con las últimas tendencias del mercado, perfectos para dar rienda suelta a tu creatividad. Descubre toda la gama de productos.



MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100291

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Huevos



Leche

INFO

Claims

Sin gluten

Detalles

Pasta para aromatizaciones de ponche de huevo, la típica crema dulce a base de huevo y marsala de la tradición pastelera. La variante Tradition se diferencia por el uso de azúcar en lugar de azúcar invertido. 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 aromatizante de ponche de huevo ideal para aportar sabor y color a helados y productos de confitería.

Denomination

semielaborado para pastelería y heladería.

Directions for use

USO EN PASTELERÍA

80-120 g de JOYPASTE ZABAIONE TRADITION por 1000 g de crema pastelera, crema de mantequilla, chantilly, nata, etc.

USO EN HELADERÍA

80-120 g de JOYPASTE ZABAIONE TRADITION por 1 kg de base blanca.



Extraordinary
made simple.