

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

HELADO JOYPASTE

Pasta de pistacho pura con granos de pistachos seleccionados, pelados y tostados, ideal para aromatizar helados artesanales, pasteles básicos y preparaciones de chocolate.

Se caracteriza por una textura más gruesa y por un sabor intenso y rico, gracias a la adición de sal, que realza el dulzor de los pistachos.

Nuestras pastas crudas Joypaste Pesto di Mandorla, Joypaste Pesto di Pistacchio y Joypaste Pesto di Nocciola Italia nacen de la selección de las mejores materias primas y de meticulosos procesos de elaboración, diseñados para realzar la delicadeza y autenticidad del sabor natural de los frutos secos. **Para los verdaderos amantes del sabor.**

Ideal para helados con un sabor equilibrado, refinado y auténtico.

Nota

- La dosis recomendada para la preparación de helado es de 100-150 g por kg de base blanca.

En el envase, las pastas aromatizantes a base de grasa tienden a separar la parte seca de la grasa. Por lo tanto, es importante mezclarlas bien antes de cada uso.

Afirmar

- Con pistachos seleccionados y tostados

Beneficios

- Versátil para tus creaciones de helados y pastelería.

MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01960005



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Frutos

INFO

Advantages

- Lista para usar
- Versátil para tus creaciones de heladería y pastelería

Claims

- Con pistachos seleccionados y tostados

Detalles

Pasta de pistacho puro con granillo de pistachos seleccionados, sin cáscara y tostados, ideal para la aromatización de helados artesanales, preparaciones básicas de pastelería y chocolatería.

Se caracteriza por una estructura más cruda y por un sabor intenso y rico conferido por la adición de sal que realza el sabor dulce del pistacho.

Notas:

- la dosis recomendada para la preparación de helado es de 100-150 g por kg de mezcla.
- En el envase, las pastas aromatizantes a base de grasa tienen la tendencia a separar la parte seca de la grasa, por lo que es importante mezclarlas bien antes de cada uso.

Descripción

Preparado en pasta con estructura y aspecto granulado y sabor intenso a base de pistachos seleccionados, sin cáscara y tostados con la adición de sal, ideal para la aromatización de helados y productos de confitería.

Denomination

Pistacho tostado, refinado y sin cáscara, con sal añadida.

Directions for use

En aplicaciones de heladería, se recomienda una dosis de:
100 - 150 g por kg de base blanca.

En aplicaciones de pastelería, se recomienda una dosis de:
100 - 150 g por kg de preparación básica.



Extraordinary
made simple.