

JOYPASTE PISTACHO

GRAN RISERVA

HELADO JOYPASTE

Pasta de pistacho pura, resultado de la cuidadosa selección de preciados pistachos tostados y finamente picados.

Ideal para aportar un sabor envolvente e intenso a los helados artesanales a base de leche, así como a las preparaciones básicas de pastelería y chocolate. Se caracteriza por un sabor intenso y envolvente, y por notas sabrosas en el paladar.

Notas

- La dosis recomendada tanto para helado como para la elaboración de pasteles básicos es de 100-150 g por kg de mezcla.
- En el envasado, las pastas aromatizantes a base de grasa tienden a separar la parte seca de la parte grasa, por lo que es importante mezclarlas bien antes de cada uso.

Embalaje

Cubos de 2,5 kg

Principales beneficios

- Versátil para tus creaciones de helados y pastelería.

Afirmar

- Pistachos 100% pelados y tostados

MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01960019

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Allergens



Frutos

INFO

Descripción

Pasta pura de pistachos seleccionados, tostados y finamente molidos para la aromatización de helados a base de leche.

Denomination

Producto semielaborado

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.**