

# JOYCAFFE' GRANGUSTO

GELÉE JOYPASTE

Arôme liquide de café. Comparé au Joypaste Caffè, il offre un goût plus intense et plus sucré, ainsi qu'une concentration plus élevée. Idéal pour aromatiser les crèmes glacées et les pâtisseries telles que les mousses, les crèmes et les ganaches. Découvrez toute la gamme Joypaste.



## MODALITÀ D'USO



Gelato

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100289

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

## INFO

### Claims

Sans gluten

### Détails

Arôme liquide au café. Il se distingue de Joypaste Caffè par son caractère plus intense et plus sucré, et par une plus grande concentration. Idéal pour aromatiser les glaces, mais aussi pour les pâtisseries telles que les crèmes, les mousses et les ganaches.

### Description

pâte aromatisante fluide au café au goût intense avec une délicieuse nuance sucrée au cappuccino pour les glaces et les pâtisseries.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

pâte aromatisante pour la crème glacée et la pâtisserie.

**Directions for use**

le dosage recommandé est de 20 g de JOYCAFFE' GRANGUSTO pour 1 kg de base blanche, crème, crème fouettée, ganache, mousse.

Mélanger JOYCAFFE' GRANGUSTO avant l'utilisation, puis refermer soigneusement l'emballage.



Extraordinary  
made simple.