

JOYPASTE CACAO

INTENSE

GELÉE JOYPASTE

Pâte concentrée au cacao intense, idéale pour aromatiser les crèmes glacées. Joypaste : arômes crème et fruits, classiques ou tendance, pour laisser libre cours à votre créativité. Découvrez toute la gamme.



MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011170

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait



Fruits

INFO

Claims

Sans gluten, avec 63 % de cacao

Détails

Pâte concentrée pour les aromatisations, pour des glaces au goût intense de cacao. Joypaste : saveurs de crème et de fruits, classiques et en ligne avec les tendances les plus modernes du marché, pour donner libre cours à votre créativité. Découvrez toute la gamme disponible.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

pâte concentrée pour la fabrication de glaces artisanales au cacao au goût et à la couleur intense. JOYPASTE COCOA INTENSE est également idéale pour les parfaits, les crèmes et autres produits de pâtisserie.

Denomination

pâte aromatisante pour glaces et pâtisseries.

Directions for use

le dosage conseillé pour la préparation de glaces est de 70-90 g par kg de base blanche.

JOYPASTE COCOA INTENSE est prête à l'emploi ; son utilisation en remplacement du cacao et de la pâte de cacao permet d'éviter la formation de grumeaux lors de sa dispersion dans les différents mélanges.

Mélanger la pâte avant chaque prélèvement, puis refermer l'emballage.



Extraordinary
made simple.