

JOYPASTE GIANDUIA

GELÉE JOYPASTE

Pâte aromatisée Gianduia, au goût typique du chocolat gianduia traditionnel de Turin, à base de cacao et de noisettes. Joypaste : saveurs crème et fruits, classiques ou inspirées des dernières tendances, idéales pour laisser libre cours à votre créativité. Découvrez toute la gamme.



MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011165

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Fruits

Cross-contaminations



Lait

INFO

Claims

Sans gluten

Détails

Pâte aromatisante au goût classique de gianduia, à base de cacao et de noisettes, directement issue de la tradition pâtissière turinoise. 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 au chocolat gianduja pour la fabrication de glace artisanale au goût de « Bacio Perugina ». JOYPASTE gianduja est également idéale pour donner goût et couleur aux parfaits, aux crèmes et autres produits de pâtisserie.

Denomination

produit semi-fini pour glaces et pâtisseries.

Directions for use

JOYPASTE gianduja est prête à l'emploi.

Pour les glaces, le dosage est de 80/100 g de produit pour 1 kg de base blanche.

Laisser le produit dans un environnement chaud peut provoquer sa séparation ; il est recommandé de remuer le mélange jusqu'à obtenir une consistance lisse.



Extraordinary
made simple.