

MÉLAGRANE JOYPASTE

GELÉE JOYPASTE

Pâte aromatisée à la grenade, au goût unique de ce fruit originaire d'Asie, symbole de fertilité et de prospérité. Riche en vitamines B et C, en potassium et en antioxydants. Joypaste : des 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 01100297

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, avec du jus de grenade

Détails

Pâte aromatisée à la grenade, fruit originaire d'Asie depuis l'Antiquité symbole de richesse et de fertilité. Riche en vitamines B, C, potassium et antioxydants. Joypaste : des saveurs crémeuses et fruitées, classiques et en ligne avec les tendances les plus modernes du marché, pour donner libre cours à votre créativité. Découvrez toute la gamme à votre disposition.

Description

pâte aromatisante à la grenade idéale pour donner du goût et de la couleur aux glaces, parfaits, crèmes et autres produits de pâtisserie.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

pâte aromatisante pour crème glacée et pâtisserie

Directions for use

Le dosage recommandé pour la crème glacée est de 80-120 g de JOYPASTE MELAGRANA pour 1 l d'eau.

Le dosage recommandé en pâtisserie est de 50-70 g de JOYPASTE MELAGRANA pour 1 kg de crème à aromatiser.



Extraordinary
made simple.