

# JOYPASTE PISTACHIO

## 100%

GELÉE JOYPASTE

Pâte aromatisée à la pistache de haute qualité. 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 01020201

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Fruits

### INFO

#### Claims

100 % pistache, sans gluten

#### Détails

Pâte de pistache finement raffinée pour l'aromatization. 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.

#### Description

pâte de pistache pure grillée et finement moulue pour la préparation de glaces artisanales et pour les utilisations de pâtisserie.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produit semi-fini.

**Directions for use**

le dosage conseillé pour la préparation de glaces est de 80-120 g par kg de base blanche.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01020204

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



Fruits

**INFO****Claims**

100 % pistache, sans gluten

**Détails**

Pâte de pistache finement raffinée pour l'aromatization. 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.

**Description**

pâte de pistache pure grillée et finement moulue pour la préparation de glaces artisanales et pour les utilisations de pâtisserie.

**Denomination**

produit semi-fini.

**Directions for use**

le dosage conseillé pour la préparation de glaces est de 80-120 g par kg de base blanche.



Extraordinary  
made simple.