

# JOYPASTE PISTACHE

## GRAN RISERVA

GELÉE JOYPASTE

Pâte de pistache pure, issue d'une sélection rigoureuse de pistaches précieuses, torréfiées et finement hachées.

Parfait pour conférer une saveur enveloppante et intense aux gelatos artisanaux à base de lait, ainsi qu'aux préparations pâtisseries et chocolatées de base.

Il se caractérise par un goût intense et enveloppant et par des notes savoureuses en bouche.

### Notes

- Le dosage recommandé, tant pour la préparation de glaces italiennes que pour celle de pâtisseries de base, est de 100 à 150 g par kg de mélange.
- Dans le conditionnement, les pâtes aromatisantes à base de matières grasses ont tendance à séparer la partie sèche de la partie grasse ; il est donc important de bien les mélanger avant chaque utilisation.

### Conditionnement

seaux de 2,5 kg

### Principaux avantages

- Polyvalent pour vos créations de crèmes glacées et de pâtisseries

### Réclamer

- Pistaches 100% décortiquées et grillées

### MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01960019



**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Fruits

## INFO

### Description

Pâte pure de pistaches sélectionnées, grillées et finement moulues pour l'aromatization de crèmes glacées à base de lait.

### Denomination

Produit semi-fini.

### Directions for use

Dans les applications de crème glacée, on recommande un dosage de :  
100 - 150 g par kg de base blanche.

Dans les applications de pâtisserie, on recommande un dosage de :  
100 - 150 g par kg de préparation de base.