JOYCAFFE' GRANGUSTO

GELATO JOYPASTE

Aromatizzante liquido al caffè. Si distingue da Joypaste Caffè per il carattere più intenso e dolce, e per una maggiore concentrazione. Ottimo per aromatizzare gelati, ma anche per prodotti di pasticceria come creme, mousse e ganache.
Scopri l'intero assortimento Joypaste a disposizione.



MODALITÀ D'USO

Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100289

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

SO_2 **Anidride**

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Claims
Senza glutine

Dettagli
Aromatizzante liquido al caffè. Si distingue da Joypaste Caffè per il carattere più intenso e dolce, e per una maggiore concentrazione. Ottimo per aromatizzare gelati, ma anche per prodotti di pasticceria come creme, mousse e ganache.

Descrizione
pasta aromatizzante fluida al caffè dal gusto intenso con una prelibata sfumatura dolce al cappuccino per gelati e prodotti di pasticceria.

Denominazione
pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria.

Modalità d'uso
il dosaggio consigliato è di 20 g di JOYCAFFE' GRANGUSTO per 1 kg di base bianca, crema, panna, ganache, mousse.
Miscelare JOYCAFFE' GRANGUSTO prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.