

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

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.