

# JOYPASTE ANANAS

GELATO JOYPASTE

Pasta per aromatizzazioni all'ananas. Joypaste: gusti crema e frutta, classici e in linea con i più moderni trend di mercato, per dare sfogo alla vostra creatività. Scopri l'intera gamma a disposizione.



## MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100235

## 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

Pasta per aromatizzazioni all'ananas. Joypaste: gusti crema e frutta, classici e in linea con i più moderni trend di mercato, per dare sfogo alla vostra creatività. Scopri l'intera gamma a disposizione.

### Descrizione

pasta aromatizzante all'ananas ideale per impartire gusto e colore a gelati, semifreddi, creme ed altri prodotti dolciari.

### Denominazione

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Modalità d'uso**

Il dosaggio consigliato per gelato è di 80-120 g di JOYPASTE ANANAS per 1 l di acqua.

Il dosaggio consigliato in pasticceria è di 50-70 g di JOYPASTE ANANAS per 1 kg di crema da aromatizzare.

Miscelare JOYPASTE ANANAS prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.



Extraordinary  
made simple.