

JOYPASTE ANGIURIA

GELATO JOYPASTE

Pasta per aromatizzazioni all'anguria. 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 01100248

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'anguria. 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'anguria 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 ANGURIA per 1 l di acqua.
Miscelare JOYPASTE ANGURIA prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.



Extraordinary
made simple.