

# JOYPASTE COCOA

## INTENSE

GELATO JOYPASTE

Pasta concentrata per aromatizzazioni, per gelati dall'intenso gusto di cacao. 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 01011170

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

### INFO

#### Claims

Senza glutine, Con il 63% di cacao

#### Dettagli

Pasta concentrata per aromatizzazioni, per gelati dall'intenso gusto di cacao. 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

pasta concentrata per la realizzazione di gelato artigianale al cacao dal gusto e colore intenso. JOYPASTE COCOA INTENSE è ideale anche per semifreddi, creme ed altri prodotti dolciari.

**Denominazione**

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria.

**Modalità d'uso**

il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 70-90 g per kg di base bianca.

JOYPASTE COCOA INTENSE é pronto all'uso; il suo utilizzo in sostituzione di cacao e pasta di cacao consente di evitare la formazione di grumi durante la dispersione nelle diverse miscele.

Rimescolare la pasta prima di ogni prelievo, richiudere poi la confezione.



Extraordinary  
made simple.