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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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.