

JOYPASTE GIANDUIA

GELATO JOYPASTE

Pasta per aromatizzazioni al classico gusto gianduia a base di cacao e nocciole, direttamente dalla tradizione pasticceria Torinese. 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 01011165

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Frutta

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Claims

Senza glutine

Dettagli

Pasta per aromatizzazioni al classico gusto gianduia a base di cacao e nocciole, direttamente dalla tradizione pasticceria Torinese. 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

pasta concentrata al cioccolato gianduia per la realizzazione di gelato artigianale al gusto bacio. JOYPASTE GIANDUIA è ideale per impartire gusto e colore anche a semifreddi, creme ed altri prodotti dolciari.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelateria e pasticceria.

Modalità d'uso

JOYPASTE GIANDUIA è pronta all'impiego.

Per gelati il dosaggio è di 80/100 g di prodotto per 1 kg di base bianca.

La permanenza in ambienti caldi può causare la separazione del prodotto; si consiglia di rimescolare la pasta fino ad omogeneità.



Extraordinary
made simple.