JOYPASTE MELAGRANA

GELATO JOYPASTE

Pasta per aromatizzazioni alla melagrana, frutto originario dell'Asia fin dall'antichità simbolo di ricchezza e fertilità. Ricco di vitamina B, C, potassio ed antiossidanti. 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 01100297

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

INFO

Claims
Senza glutine,Con succo di melagrana

Dettagli
Pasta per aromatizzazioni alla melagrana, frutto originario dell'Asia fin dall'antichità simbolo di ricchezza e fertilità. Ricco di vitamina B, C, potassio ed antiossidanti. 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 alla melagrana ideale per impartire gusto e colore a gelati, semifreddi, creme ed altri prodotti dolciari.

Denominazione
pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria

Modalità d'uso
Il dosaggio consigliato per gelato è di 80-120 g di JOYPASTE MELAGRANA per 1 l di acqua.
Il dosaggio consigliato in pasticceria è di 50-70 g di JOYPASTE MELAGRANA per 1 kg di crema da aromatizzare.