

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

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, 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.