

JOYPASTE NOCCIOLA

INTENSE

GELATO JOYPASTE

Pasta di nocciola stabilizzata per aromatizzazioni. Con aroma più intenso di nocciola, per un gusto più deciso e caratterizzato. 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 01020212

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Frutta

INFO

Claims

Senza glutine

Dettagli

Pasta di nocciola stabilizzata per aromatizzazioni. Con aroma più intenso di nocciola, per un gusto più deciso e caratterizzato. 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 a base di nocciole tostate e finemente macinate per gli impieghi di gelateria e pasticceria. JOYPASTE NOCCIOLA INTENSE è stabilizzata contro l'affioramento dell'olio di nocciola con l'aggiunta di un'esigua quantità di grassi vegetali.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

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

Il dosaggio può essere variato in funzione delle esigenze da 50-80 g per kg di base bianca.



Extraordinary
made simple.