JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

GELATO JOYPASTE

Pasta aromatizzante alla vaniglia in versione bianca, con estratto di pregiata Vaniglia Bourbon del Madagascar.
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.
Con semi ed estratto naturale di Vaniglia Bourbon del Madagascar.



MODALITÀ D'USO

Aromatizzazione

Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100294

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

SO_2 **Anidride**

INFO

Vantaggi
Con semi ed estratto naturale di Vaniglia Bourbon del Madagascar

Claims
Senza glutine,Con semi ed estratto naturale di Vaniglia Bourbon del Madagascar

Dettagli
Pasta aromatizzante alla vaniglia in versione bianca, con estratto di pregiata Vaniglia Bourbon del Madagascar. 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.

Denominazione
pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria.

Modalità d'uso
il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 20-30 g di JOYPASTE VANIGLIA BIANCA per kg di base bianca.
Il dosaggio consigliato in pasticceria è di 20-30 g di JOYPASTE VANIGLIA BIANCA per kg di crema da aromatizzare.
Miscelare JOYPASTE VANIGLIA BIANCA prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.