

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

GELATO JOYPASTE

Pasta aromatizzante con 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.



MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

INFO

Claims

Senza glutine

Dettagli

Pasta aromatizzante con 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.

Descrizione

pasta aromatizzante alla vaniglia ideale per impartire gusto e colore a gelati e semifreddi.

Denominazione

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

Modalità d'uso

il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 20-30 g per kg di base bianca.

Il dosaggio consigliato in pasticceria è di 20-30 g per kg di crema da aromatizzare.

Miscelare JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.



Extraordinary
made simple.