

# 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.