JOYPASTE ZABAIONE

GELATO JOYPASTE

Pasta per aromatizzazioni allo zabaione, la tipica crema dolce a base di uovo e marsala della tradizione pasticcera.
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 01520531

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Uova

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

INFO

Claims
Senza glutine

Dettagli
Pasta per aromatizzazioni allo zabaione, la tipica crema dolce a base di uovo e marsala della tradizione pasticcera. 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 allo zabaione ideale per impartire gusto e colore a gelati e prodotti dolciari.

Denominazione
semilavorato per pasticceria e gelateria.

Modalità d'uso
IMPIEGO IN PASTICCERIA
80-120 g di JOYPASTE ZABAIONE per 1000 g di crema pasticcera, crema al burro, chantilly, panna, ecc.
IMPIEGO IN GELATERIA
80-120 g di JOYPASTE ZABAIONE per 1 kg di base bianca.