

JOYPASTE ZABAIONE

TRADITION

GELATO JOYPASTE

Pasta per aromatizzazioni allo zabaione, la tipica crema dolce a base di uovo e marsala della tradizione pasticceria. La versione tradition si differenzia per l'uso di zucchero anziché zucchero invertito. 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 01100291

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Uova



Latte

INFO

Claims

Senza glutine

Dettagli

Pasta per aromatizzazioni allo zabaione, la tipica crema dolce a base di uovo e marsala della tradizione pasticceria. La versione tradition si differenzia per l'uso di zucchero anziché zucchero invertito. 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 TRADITION per 1000 g di crema pasticcera, crema al burro, chantilly, panna, ecc.

IMPIEGO IN GELATERIA

80-120 g di JOYPASTE ZABAIONE TRADITION per 1 kg di base bianca.



Extraordinary
made simple.