# JOYPASTE ZABAIONE TRADITION

GELATO JOYPASTE

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 pasticcera. 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.

**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.