

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

GELATO JOYPASTE

Pasta di puro pistacchio con granella di pistacchi selezionati, sgusciati e tostati, ideale per l'aromatizzazione di gelati artigianali, di preparazioni base di pasticceria e di cioccolateria.

Si caratterizza per una struttura più grezza, e per un sapore intenso e ricco conferito dall'aggiunta di sale che esalta il gusto dolce del pistacchio.

Le nostre paste grezze Joypaste Pesto di Mandorla, Joypaste Pesto di Pistacchio e Joypaste Pesto di Nocciola Italia nascono dalla selezione delle migliori materie prime e da processi di lavorazione meticolosi, pensati per valorizzare la delicatezza e l'autenticità del sapore naturale della frutta secca.

Ideali per un gelato dal gusto equilibrato, raffinato e genuino.



Note

- Il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 100-150g per kg di miscela.
- Nella confezione, le paste aromatizzanti a base grassa hanno la tendenza a separare la parte secca dalla parte grassa ed è quindi importante miscelarle accuratamente prima di ogni utilizzo.

Claim

- Con pistacchi selezionati e tostati

Vantaggi

- Pronta all'uso
- Versatile per le tue creazioni di gelateria e pasticceria

MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01960005

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Frutta

INFO

Vantaggi

- Pronta all'uso
- Versatile per le tue creazioni di gelateria e pasticceria

Claims

- Con pistacchi selezionati e tostati

Dettagli

Pasta di puro pistacchio con granella di pistacchi selezionati, sgusciati e tostati, ideale per l'aromatizzazione di gelati artigianali, di preparazioni base di pasticceria e di cioccolateria.

Si caratterizza per una struttura più grezza, e per un sapore intenso e ricco conferito dall'aggiunta di sale che esalta il gusto dolce del pistacchio.

Note

- Il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 100-150g per kg di miscela.
- Nella confezione, le paste aromatizzanti a base grassa hanno la tendenza a separare la parte secca dalla parte grassa ed è quindi importante miscelarle accuratamente prima di ogni utilizzo.

Descrizione

Preparato in pasta con struttura e aspetto granuloso e dal gusto intenso a base di pistacchi selezionati, sgusciati e tostati con l'aggiunta di sale ideale per l'aromatizzazione di gelati e prodotti dolciari.

Denominazione

Pistacchio sgusciato, tostato e raffinato, con sale aggiunto.

Modalità d'uso

In applicazioni di gelateria, si consiglia un dosaggio di:
100 - 150 g per kg di base bianca.

In applicazioni di pasticceria, si consiglia un dosaggio di:
100 - 150 g per kg di preparazione di base.



**Extraordinary
made simple.**