# 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

Codice prodotto 01960005

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

**Frutta**

## INFO

### Vantaggi

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

### Claims

irca GROUP Extraordinary made simple.

- 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 doaggio di:
100 - 150 g per kg di preparazione di base.