



# 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 miscellarle accuratamente prima di ogni utilizzo.

#### Claim

- Con pistacchi selezionati e tostati

#### Vantaggi

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

## Dettagli prodotto

COD 000805

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



pistacchio

## Modalità d'uso



Aromatizzazione



Gelato