JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

GELATO JOYPASTE

Pasta di puro pistacchio che nasce dall'attenta selezione di pregiati pistacchi, tostati e finemente macinati.
Perfetta sia per conferire un gusto avvolgente e intenso a gelati artigianali a base latte, sia per impiego nelle preparazioni base di pasticceria e di cioccolateria.
Si caratterizza per un gusto avvolgente e intenso e da note sapide al palato.
Note

- Il dosaggio consigliato sia per la preparazione di gelato artigianale, sia per la creazione di preparazioni base di pasticceria, 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.

Packaging:
Secchiello da 2.5 Kg

Vantaggi principali

- Versatile per le tue creazioni di gelateria e pasticceria

Claim

- 100% pistacchi sgusciati e tostati



irca GROUP Extraordinary made simple.

MODALITÀ D'USO

Aromatizzazione

Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01960019

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Frutta

INFO

Descrizione
Pasta pura di pistacchi selezionati, tostati e finemente macinati per l'aromatizzazione di gelati base latte.

Denominazione
Prodotto semilavorato

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.