



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 miscellarle 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

Dettagli prodotto

COD 000821

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



pistacchio

Modalità d'uso



Aromatizzazione



Gelato