



## JOYPASTE PANNA COTTA 7.2

Pasta per aromatizzazioni alla panna cotta, per un goloso dessert-gelato. Joypaste: gusti crema e frutta, classici e in linea con i più moderni trend di mercato, per dare sfogo alla vostra creatività. Scopri l'intera gamma a disposizione.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01100270

CLAIM

Senza glutine

### MODALITÀ D'USO

il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 70 g per kg di base bianca.  
Dosaggio per Pasticceria: 70 per kg di crema, panna, ganache, mousse.  
Miscelare accuratamente JOYPASTE PANNA COTTA prima dell'uso, richiudere poi accuratamente la confezione.

### DENOMINAZIONE TECNICA

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

