JOYCAFFE' GRANGUSTO

GELATO JOYPASTE

Arôme liquide au café. Il se distingue de Joypaste Caffè par son caractère plus intense et plus sucré, et par une plus grande concentration. Idéal pour aromatiser les glaces, mais aussi pour les pâtisseries telles que les crèmes, les mousses et les ganaches.



MODALITÀ D'USO

Ice cream

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100289

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Anidride

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Claims
Sans gluten

Détails
Arôme liquide au café. Il se distingue de Joypaste Caffè par son caractère plus intense et plus sucré, et par une plus grande concentration. Idéal pour aromatiser les glaces, mais aussi pour les pâtisseries telles que les crèmes, les mousses et les ganaches.

Description
pâte aromatisante fluide au café au goût intense avec une délicieuse nuance sucrée au cappuccino pour les glaces et les pâtisseries.

Denomination
pâte aromatisante pour la crème glacée et la pâtisserie.

Directions for use
le dosage recommandé est de 20 g de JOYCAFFE' GRANGUSTO pour 1 kg de base blanche, crème, crème fouettée, ganache, mousse.
Mélanger JOYCAFFE' GRANGUSTO avant l'utilisation, puis refermer soigneusement l'emballage.