

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

GELATO JOYPASTE

Pâte de pistache pure, composée de grains de pistaches sélectionnées, décortiquées et grillées, idéale pour aromatiser les crèmes glacées artisanales, les pâtisseries de base et les préparations chocolatées. Elle se caractérise par une texture plus grossière et par une saveur intense et riche apportée par l'ajout de sel qui rehausse le goût sucré des pistaches.

Nos pâtes crues Joypaste Pesto di Mandorla, Joypaste Pesto di Pistacchio et Joypaste Pesto di Nocciola Italia sont élaborées à partir des meilleures matières premières et selon des procédés de fabrication méticuleux, conçus pour sublimer la finesse et l'authenticité de la saveur naturelle des fruits secs.

Pour les fins gourmets .

Idéal pour une crème glacée au goût équilibré, raffiné et authentique.

Note

- Le dosage recommandé pour la préparation de la crème glacée est de 100 à 150 g par kg de base blanche.

Dans leur emballage, les pâtes aromatisantes à base de matières grasses ont tendance à se séparer en deux parties : la partie sèche et la partie grasse. Il est donc important de bien les mélanger avant chaque utilisation.

Réclamer

- Avec des pistaches sélectionnées et grillées

Avantages

- Polyvalent pour vos créations de crèmes glacées et de pâtisseries

MODALITÀ D'USO



Flavouring



Ice cream

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01960005



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Fruits

INFO

Advantages

- Prête à l'emploi
- Polyvalente pour vos créations de crème glacée et de pâtisserie

Claims

- Avec des pistaches sélectionnées et grillées

Détails

Pâte de pistache pure avec des grains de pistaches sélectionnées, décortiquées et grillées, idéale pour l'aromatisation de glaces artisanales et de préparations de base de pâtisserie et de chocolaterie.

Elle se caractérise par une texture plus granuleuse et une saveur intense et riche conférée par l'ajout de sel qui rehausse le goût sucré de la pistache.

Notes

- Le dosage recommandé pour la préparation de glaces est de 100-150 g par kg de mélange.
- Dans l'emballage, les pâtes aromatisantes à base de matières grasses ont tendance à se séparer en deux parties : la partie sèche et la partie grasse. Il est donc important de bien les mélanger avant chaque utilisation.

Description

Préparation en pâte avec une structure et un aspect granuleux et au goût intense à base de pistaches sélectionnées, décortiquées et grillées avec l'ajout de sel, idéale pour l'aromatisation des glaces et des produits de pâtisserie.

Denomination

Pistaches décortiquées, grillées et raffinées, avec ajout de sel.

Directions for use

Dans les applications de crème glacée, on recommande un dosage de :
100 - 150 g par kg de base blanche.

Dans les applications de pâtisserie, on recommande un dosage de :
100 - 150 g par kg de préparation de base.



Extraordinary
made simple.