



JOYPASTE COCOA INTENSE 5

Pasta concentrata per aromatizzazioni, per gelati dall'intenso gusto di cacao. 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 01011170

CLAIM

Senza glutine
Con il 63% di cacao

MODALITÀ D'USO

il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 70-90 g per kg di base bianca. JOYPASTE COCOA INTENSE é pronto all'uso; il suo utilizzo in sostituzione di cacao e pasta di cacao consente di evitare la formazione di grumi durante la dispersione nelle diverse miscele.

Rimescolare la pasta prima di ogni prelievo, richiudere poi la confezione.

DENOMINAZIONE TECNICA

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

