

JOYPASTE CACAU

INTENSO

GELATO JOYPASTE

Pasta concentrada com sabor intenso de cacau, perfeita para aromatizar sorvetes. Joypaste: sabores cremosos e frutados, clássicos ou alinhados às últimas tendências do mercado, perfeitos para dar asas à sua criatividade. Descubra toda a gama de produtos.



MODALITÀ D'USO



Flavouring



Ice cream

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011170

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk



Nuts

INFO

Claims

Sem glúten, com 63% de cacau

Details

Pasta concentrada para aromatizações, destinada a sorvetes com sabor intenso de cacau. Joypaste: sabores cremosos e frutados, clássicos e em sintonia com as tendências mais modernas do mercado, para dar liberdade à criatividade. Descubra toda a linha disponível.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

pasta concentrada para a produção de sorvete artesanal de cacau, com sabor e cor intensos. JOYPASTE COCOA INTENSE é também ideal para semifreddos, cremes e outros produtos de confeitaria.

Denomination

pasta aromatizante para sorveteria e confeitaria.

Directions for use

a dosagem recomendada para o preparo do sorvete é de 70-90 g por kg de base branca.

JOYPASTE COCOA INTENSE está pronto para uso; sua aplicação em substituição ao cacau em pó e à pasta de cacau evita a formação de caroços durante a dispersão nas diversas misturas.

Misture bem antes de cada uso e feche a embalagem após o uso.



Extraordinary
made simple.