

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

GELATO JOYPASTE

Pasta pura de pistache com grãos de pistache selecionados, descascados e torrados, ideal para aromatizar sorvetes artesanais, massas básicas e preparações de chocolate.

Caracteriza-se por uma estrutura mais grossa e por um sabor intenso e rico, conferido pela adição de sal, que realça o sabor adocicado do pistache.

Nossos molhos Joypaste Pesto di Mandorla, Joypaste Pesto di Pistacchio e Joypaste Pesto di Nocciola Italia são feitos com matérias-primas selecionadas e processos de fabricação meticulosos, concebidos para realçar a delicadeza e a autenticidade do sabor natural das nozes. **Para verdadeiros apreciadores do sabor.** Ideal para sorvetes com sabor equilibrado, refinado e autêntico.

Observação

- A dosagem recomendada para o preparo de sorvete é de 100 a 150 g por kg de base branca.

- Na embalagem, as pastas aromatizantes à base de gordura tendem a separar a parte seca da parte gordurosa. Portanto, é importante misturá-las bem antes de cada uso.

Alegar

- Com pistaches selecionados e torrados

Benefícios

- Versátil para suas criações de sorvetes e doces.

MODALITÀ D'USO



Flavouring



Ice cream

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01960005

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Allergens



Nuts

INFO

Advantages

- Pronto para usar
- Versátil para suas criações de sorvete e pastelaria

Claims

- Com pistaches selecionados e tostados

Details

Pasta de pistache pura com grãos de pistache selecionados, descascada e torrada, ideal para aromatizar sorvetes artesanais, pastelaria básica e preparações de chocolate.

Caracteriza-se por uma estrutura mais crua, e por um sabor intenso e rico conferido pela adição de sal que realça o sabor doce do pistache.

Notas

- A dosagem recomendada para a preparação de sorvete é de 100-150g por kg de mistura.
- Na embalagem, as pastas aromatizantes à base de gordura tendem a separar a parte seca da parte gorda e, portanto, é importante misturá-las completamente antes de cada uso.

Descrizione

Preparado numa pasta com estrutura e aspeto granular e com um sabor intenso à base de pistácios selecionados, descascado e torrado com adição de sal ideal para a aromatização de gelados e produtos de confeitaria.

Denomination

Pistache descascado, torrado e refinado, com adição de sal.

Directions for use

Em aplicações de sorvete, uma dosagem de:

100 - 150 g por kg de base branca.

Em aplicações de pastelaria, recomendamos uma dotação de:

100 - 150 g por kg de preparação básica.



Extraordinary
made simple.