JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

GELATO JOYPASTE

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.

Alegar

- Com pistaches selecionados e torrados

Benefícios

- Versátil para suas criações de sorvetes e doces.



irca GROUP Extraordinary made simple.

MODALITÀ D'USO

Flavouring

Ice cream

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01960005

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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.