JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA 2,5

Pasta di puro pistacchio che nasce dall'attenta selezione di pregiati pistacchi, tostati e finemente macinati.
Perfetta sia per conferire un gusto avvolgente e intenso a gelati artigianali a base latte, sia per impiego nelle preparazioni base di pasticceria e di cioccolateria.

Si caratterizza per un gusto avvolgente e intenso e da note sapide al palato.

Note

- Il dosaggio consigliato sia per la preparazione di gelato artigianale, sia per la creazione di preparazioni base di pasticceria, è di 100-150g per kg di miscela.
- Nella confezione, le paste aromatizzanti a base grassa hanno la tendenza a separare la parte secca dalla parte grassa ed è quindi importante miscelarle accuratamente prima di ogni utilizzo.

Packaging:
Secchiello da 2.5 Kg

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01960019

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

In applicazioni di gelateria, si consiglia un dosaggio di:
100 - 150 g per kg di base bianca.
In applicazioni di pasticceria, si consiglia un doaggio di:
100 - 150 g per kg di preparazione di base.

DENOMINAZIONE TECNICA

Prodotto semilavorato