



## JOYPASTE CANNELLA 7.2

Pasta per aromatizzazioni alla cannella, per realizzare un gelato dall'aroma secco ed intenso della caratteristica spezia originaria dello Sri Lanka. 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 01100293

CLAIM

Senza glutine

### MODALITÀ D'USO

Il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 50-70 g di JOYPASTE CANNELLA per kg di base bianca.

Il dosaggio consigliato in pasticceria è di 50-70 g di JOYPASTE CANNELLA per kg di crema da aromatizzare.

Miscelare JOYPASTE CANNELLA prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.

### DENOMINAZIONE TECNICA

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria.