



## JOYPASTE COCOA INTENSE 5

Pasta concentrata per aromatizzazioni, per gelati dall'intenso gusto di cacao. 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 01011170

#### CLAIM

Senza glutine  
Con il 63% di cacao

### MODALITÀ D'USO

il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 70-90 g per kg di base bianca. JOYPASTE COCOA INTENSE é pronto all'uso; il suo utilizzo in sostituzione di cacao e pasta di cacao consente di evitare la formazione di grumi durante la dispersione nelle diverse miscele.

Rimescolare la pasta prima di ogni prelievo, richiudere poi la confezione.

### DENOMINAZIONE TECNICA

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

