



JOYPASTE MANGO 7.2

Pasta per aromatizzazioni al mango. 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 01100231

CLAIM

Senza glutine

MODALITÀ D'USO

Il dosaggio consigliato per gelato è di 80-120 g di JOYPASTE MANGO per 1 l di acqua.

Il dosaggio consigliato in pasticceria è di 50-70 g di JOYPASTE MANGO per 1 kg di crema da aromatizzare.

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

DENOMINAZIONE TECNICA

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria