



JOYPASTE PANNA COTTA 7.2

Pasta per aromatizzazioni alla panna cotta, per un goloso dessert-gelato. 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 01100270

CLAIM

Senza glutine

MODALITÀ D'USO

il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 70 g per kg di base bianca.
Dosaggio per Pasticceria: 70 per kg di crema, panna, ganache, mousse.
Miscelare accuratamente JOYPASTE PANNA COTTA prima dell'uso, richiudere poi accuratamente la confezione.

DENOMINAZIONE TECNICA

pasta aromatizzante per gelateria e pasticceria.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

