



PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE 7.2

Pasta aromatizzante al lampone (32%), caratterizzata da una bassa acidità che la rende ideale per impartire gusto e colore a creme, panna montata, ganache, dessert ed altri prodotti di pasticceria. Scopri l'intera gamma a disposizione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01100282

CLAIM

MODALITÀ D'USO

Il dosaggio consigliato è di 40 g di PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE per 1 kg di crema, panna, ganache, mousse.

Miscelare PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.

DENOMINAZIONE TECNICA

pasta aromatizzante per pasticceria