



## PASTA BITTER 5

Pasta al cioccolato pronta all'uso per aromatizzazioni, farciture, ripieni e decorazione. Dall'aspetto brillante e dalla consistenza cremosa, la Pasta Bitter può essere utilizzata con ottimi risultati anche per preparare il gelato al cioccolato.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010921

### CLAIM

Con nocciole e mandorle  
Contiene il 33% di cioccolato in polvere

### MODALITÀ D'USO

- PASTA BITTER è pronta all'impiego per farciture, ripieni ed aromatizzazioni.
  - Per glassature sciogliere PASTA BITTER a 35/40°C o a bagno maria o in forno a microonde (500 watt).
  - Per gelati il dosaggio è di 300 g di prodotto per 1 kg di miscela.
- La permanenza in ambienti caldi può causare la separazione del prodotto; si consiglia di rimescolare la pasta fino ad omogeneità.
- Una conservazione prolungata in ambienti freddi può invece favorire il formarsi di cristalli di burro di cacao che si possono eliminare intiepidendo (30°C circa) PASTA BITTER e mescolandola.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per pasticceria e gelateria.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI

