



PASTA GIANDUIA 5

Pasta concentrata al cioccolato gianduia (43%), ideale sia in pasticceria che in gelateria. La sua composizione lo rende ottimo per aromatizzazioni, ripieni, farciture e per la preparazione di gelato artigianale.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010928

CLAIM

MODALITÀ D'USO

PASTA GIANDUIA è pronta all'impiego.

Per gelati il dosaggio è di 80/100 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.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per pasticceria e gelateria.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

