

PASTAROM

AROMAS SEMILÍQUIDOS
CON COLORANTE
PARA USO EN FRÍO

3 DREIDOPPEL



PASTAROM

Un surtido de aromas con colorante, todos en un práctico envase de 1 kg y aptos tanto para emplear en productos horneados como para añadir a elaborados de pastelería fría (natas, mousses, bavaoises, etc.) y de heladería.

De aplicación universal, se caracterizan por su baja dosificación (de 5 a 10 g por 1 kg) y nos ayudan a redondear y potenciar el sabor de los elaborados.

PASTAROM CHOCOLATE H

- Con colorante, aporta un ligero color
- Redondea y potencia el sabor de los elaborados con cacao
- Vegano | Sin gluten | Con certificado Halal

PASTAROM FRESA

- Con colorantes naturales, aporta color
- Ideal para combinar con fruta natural
- Sin gluten

PASTAROM LIMÓN

- Con aromas y colorante natural
- Aporta un ligero color
- Vegano | Sin gluten | Con certificado kosher

PASTAROM MOCCA

- Con aromas y colorante
- Aporta color
- Vegano | Sin gluten | Con certificado kosher

PASTAROM NARANJA

- Con colorantes naturales
- Aporta un ligero color
- Vegano | Sin gluten | Con certificado kosher

PASTAROM PISTACHO

- Aporta color y un ligero sabor amargo
- Ideal para combinar con nuestra PASTA PISTACHO PULPA 100
- Vegano | Sin gluten | Con certificado kosher

PASTAROM PLÁTANO

- Con colorante natural, aporta color
- Ideal para combinar con fruta natural
- Vegano | Sin gluten | Con certificado kosher

PASTAROM VAINILLA

- Con aromas
- No aporta color
- Vegano | Sin gluten | Con certificado kosher

