

PASTAS PARA PASTELERÍA

AROMAS EN PASTA
PARA USO EN FRÍO

3 DREIDOPPEL



PASTAS PARA PASTERERÍA

Nuestras pastas para pastelería tienen una amplia gama de aplicaciones y son ideales para aromatizar elaborados de pastelería, cremas, crema de mantequilla, postres y helados.

Con el respaldo de más de 120 años de experiencia, desarrollamos y perfeccionamos constantemente nuestro surtido de aromas en pasta para ofrecer una amplia variedad de sabores: pastas de fruta autóctonas y exóticas, pastas de frutos secos, pastas con licor, pastas florales, pastas con café, pastas de vainilla...

Elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados, son una garantía de calidad, éxito y fiabilidad constante y nos permiten controlar con precisión la tonalidad e intensidad del sabor con las dosificaciones recomendadas.

DE FRUTA

PASTA ALBARICOQUE
PASTA ARÁNDANOS
PASTA BAYA DE SAÚCO
PASTA FRAMBUESA
PASTA FRESA
PASTA GRANADA
PASTA GROSELLA NEGRA
PASTA LECHE DE COCO
PASTA LIMA
PASTA LIMÓN
PASTA MANDARINA
PASTA MANGO
PASTA MANZANA
PASTA MELOCOTÓN
PASTA MELOCOTÓN -
MARACUYÁ
PASTA NARANJA
PASTA PIÑA
PASTA PLÁTANO

DE FRUTOS SECOS

PASTA ALMENDRA TOSTADA
PASTA NUECES
PASTA PISTACHO
PASTA PISTACHO PULPA 100

CON LICOR

PASTA CREMA DE MENTA
PASTA IRISH CREAM
PASTA KIRSCHWASSER
PASTA MARC DE CHAMPAGNE
PASTA PERA WILLIAMS
PASTA PROSECCO
PASTA RON DE JAMAICA

OTRAS

PASTA BUTTERKEKS
PASTA CARAMELO
PASTA ESPRESSO
PASTA JENGIBRE
PASTA LATTE MACCHIATO
PASTA LAVANDA
PASTA MOCCA
PASTA ROSA
PASTA TIRAMISÚ
PASTA TOFFEE
PASTA VAINILLA BOURBON
PASTA VAINILLA MORONY

