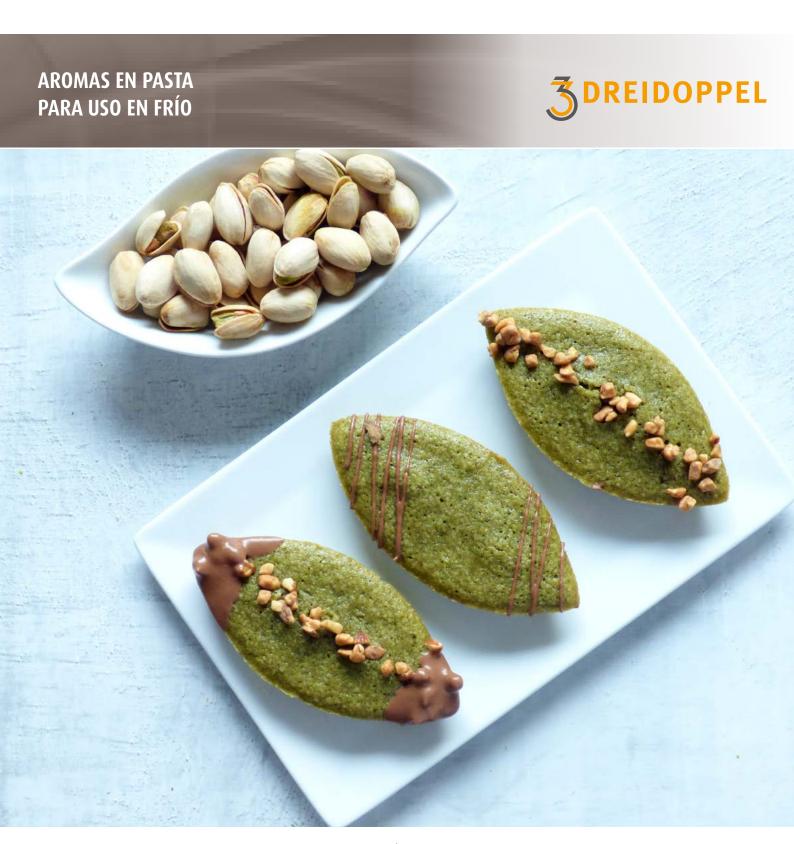
PASTAS PARA PASTELERÍA





PASTAS PARA PASTELERÍA

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 CEREZA 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 CREAM LIQUEUR PASTA KIRSCHWASSER PASTA MARC DE CHAMPAGNE PASTA PERA WILLIAMS PASTA RON DE JAMAICA

OTRAS

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











