



**Código:** 09-133  
**Formato:** Bolsas  
**Peso neto:** 500g x 6

**Piezas/Cart.:** 6 bolsas/cart.  
**Porciones:** según uso  
**FCP:** 24 meses

### Ingredientes principales

Pistacho en granos 28%, azúcar, jarabe de glucosa, aceite de girasol, leche magra, dextrosa, miel.

### Características organolépticas

**Color:** verde.

**Sabor:** característico de pistacho.

**Aspecto:** Preparado en polvo con granos de pistacho. El producto acabado tiene el aspecto característico del crocante de pistacho.

### Advertencias por la conservación

Almacenar en un lugar fresco y seco: teme la humedad y las fuentes de calor.

### Características del producto

Preparado en polvo ideal para la creación de crocante de pistacho.

### Argumentaciones de venta

Práctico y fácil de preparar: distribuir el producto en los moldes o simplemente extenderlo sobre papel de horno ya colocado sobre una bandeja y proceder a la cocción. Después de unos minutos, el producto (caliente) está listo para ser modelado para crear elegantes cestas o simples formas crujientes para decorarlas sobre los postres, como gofres, conos y cannoli. Excelente como cubierta, que se realiza antes de la cocción, sobre la masa de hojaldre y que le da una nota exquisita y crujiente.

### Clientela interesada

Restaurantes, pizzerías, hoteles, refugios de montaña y todos aquellos locales que cuidan el postre.

### Modos de empleo

Dosis para el uso: tal cual.

Procedimiento:

1. Distribuir el producto, con un **grosor aproximado de medio centímetro**, directamente en los moldes o en una bandeja forrada con papel de horno.
2. Hornear a **200 °C durante unos 5 minutos**.
3. El producto, inmediatamente después de la cocción, se presta para moldear y dar forma a diferentes figuras decorativas.

