



# PISTACHIO ICE CREAM



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : [contact@pellorce.com](mailto:contact@pellorce.com)

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €  
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

[www.pellorceetjullien.com](http://www.pellorceetjullien.com)



## PISATCHIO ICE CREAM

- 1 L whole milk
- 50 G skim milk powder
- 120 G sugar
- 70 G invert sugar
- 50 G dextrose
- 10 G stabilizer
- 150 G Pellorce & Jullien pistachio paste

## MANUFACTURING PROCESS

Weigh and mix dry ingredients together.

Begin pasteurization: warm milk to 45°C. Add pistachio paste and blend again. Pasteurize at 85°C. Cool rapidly to 4°C, blend and mature for 12 to 24 hours.

Blend and turbinate.



PISTACHIO PASTE

4/4 = 1 KG

CARTON OF 6

REF: 1437