

JOYPLUS FIBRA MIX

GELATO JOYPLUS

Powdered improver rich in soluble vegetable fiber, specially designed to perfect the structure of both fruit and milk ice cream. It guarantees greater volume, along with excellent creamy, dense and stable texture, without increasing the sweetness of the ice cream. Designed for both hot-process and cold-process making.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070675

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver, reich an löslichen Pflanzenfasern, zur Verbesserung der Struktur von Frucht- und Milcheis, verleiht Kompaktheit und Cremigkeit und verlangsamt das Abtropfen.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

20/40 g JOYPLUS FIBRA MIX pro kg Milch- oder Fruchtbasis, sowohl für die warme als auch für die kalte Zubereitung. Es wird empfohlen, JOYPLUS FIBRA MIX mit allen pulverförmigen Zutaten oder direkt in die fertige Basis unter kräftigem Rühren zu mischen. Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.