

# JOYPLUS MORBIDISSIMO

GELATO JOYPLUS

Powder preparation recommended to improve the structure and creaminess of milk-based ice-creams. Rich in proteins and whey, low-fat milk proteins, fats supplement and reducing sugars; it guarantees an ice-cream with a better structure and the possibility to integrate more air. It can be used in hot or cold method. Excellent performance also in the production of soft ice-cream.

Recommended for excellent performance when storing ice cream at temperatures below -13/-14° C.



## MODALITÀ D'USO



Gelato

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070740

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Advantages

Empfohlen für hervorragende Ergebnisse bei der Lagerung von Eiscreme bei Temperaturen unter -13/-14 °C.

### Details

Halbfertigpulver zur Verbesserung der Struktur und Cremigkeit von Eissorten auf Milchbasis. Reich an Proteinen und Magermilchproteinen, als Ergänzung zu Fetten und reduzierenden Zuckern sorgt es für eine bessere Einlagerung von Luft und eine bessere Struktur des Eises. Kann heiß und kalt verwendet werden. Hervorragende Leistung auch bei der Herstellung von Softeis.

### Beschreibung

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Halbfertigpulver zur Verbesserung der Struktur von Speiseeis auf Milchbasis. JOYPLUS MORBIDISSIMO hält das Eis in allen Mischungen weich und streichfähig.

**Denomination**

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

**Directions for use**

20/30 g JOYPLUS MORBIDISSIMO pro 1 kg Grundmischung, sowohl warm als auch kalt verwendbar.

Es wird empfohlen, JOYPLUS MORBIDISSIMO mit allen pulverförmigen Zutaten oder in der fertigen Grundmischung unter kräftigem Rühren zu vermischen.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary  
made simple.