

JOYPLUS PROSOFT

GELATO JOYPLUS

Powder improver for ice cream, the ideal to obtain a softer and creamier texture. Suitable for all kind of ice cream and particularly recommended for cream ice-cream flavours, that tend to harden in the freezing display windows. 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 01070685

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver zur Verbesserung der Eiscremestruktur, hält das Eis weicher und besser streichfähig in allen Mischungen, ideal für alle Geschmacksrichtungen, die in der Tiefkühltheke zum Erstarren neigen.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

30/60 g JOYPLUS PROSOFT pro Liter Milch oder Wasser, als Ersatz für die gleiche Menge Zucker im Rezept, sowohl für die warme als auch für die kalte Zubereitung.

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

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.