

JOYPLUS TRIM

GELATO JOYPLUS

Powdered improver, specifically designed to perfect ice-cream structure. It guarantees excellent creamy, dense and stable texture, without increasing the sweetness of the ice cream. Suitable for all kind of ice cream and particularly recommended for fruit 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 01070686

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver zur Verbesserung der Struktur von Speiseeis, verleiht ihm Körper und Cremigkeit, ohne die Süße zu verändern. JOYPLUS TRIM verlangsamt das Tropfen von Eiscreme in der Vitrine und wird für alle Eiscremesorten empfohlen, die sowohl kalt als auch warm zubereitet werden, insbesondere für Fruchteis.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

30/60 g JOYPLUS TRIM 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 TRIM mit allen pulverförmigen Zutaten oder in der fertigen Basis unter kräftigem Rühren zu vermischen.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



**Extraordinary
made simple.**