

# CREMA FREDDA BIANCA

GELATO OTHER COMPLETE POWDERED BASES

Powdered base to create cold cream with fresh cream flavour by using a slush machine. It can be customized with the addition of JOYGELATO flavouring powders. Designed for 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 01070941

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

## INFO

### Beschreibung

Komplettes Halffertigprodukt in Pulverform, entwickelt für die Herstellung von kalter Creme mit leichtem Sahnearoma unter Verwendung einer Granita-Maschine (Slush-Eis-Maschine). Mit der CREMA FREDDA BIANCA (kalten weissen Creme) lassen sich schnell und einfach Sorbets mit cremiger Konsistenz und reichhaltigem, erfrischendem Geschmack zubereiten.

### Denomination

Zubereitung für kalte Creme mit Sahne-Geschmack. Halffertigprodukt.

### Directions for use



Extraordinary  
made simple.

CREMA FREDDA BIANCA \_\_\_\_\_ 1,1 kg

Milch \_\_\_\_\_ 3,0 l

CREMA FREDDA BIANCA zur Milch hinzufügen und mit einem Stabmixer kräftig verrühren, 10-15 Minuten ruhen lassen. Die Mischung in den Granita-Maschine geben und mit dem entsprechenden Programm gefrieren lassen. Nach Belieben mit den Aromastoffen von Joygelato aromatisieren.

CREMA FREDDA BIANCA kann ohne Pasteurisierung auch als Grundmasse für Sahneeis und Softeis verwendet werden.



Extraordinary  
made simple.