

JOYLIFE CREMASTEVIA

VEGAN

GELATO JOYLIFE

Complete neutral base made with sweeteners (natural Stevia included), without additional sugars and emulsifiers. Designed to be combined with vegetable drinks made from rice, soy or oat, and perfect to make excellent ice cream with low caloric content. 100% vegan. Designed for hot-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 01070835

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Fertigpulver mit Süßungsmitteln, darunter Stevia natürlichen Ursprungs, ohne Zuckerzusatz und mit reduziertem Kaloriengehalt, ohne Emulgatoren, ideal für die Zubereitung einer vollständig pflanzlichen Grundmischung für Eiscreme mit Sahnegeschmack. JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN ist ein Produkt, das von Personen verwendet werden kann, die sich vegan ernähren. Der Verzehr von Lebensmitteln, die Maltit, Erythrit und Sorbit anstelle von Zucker enthalten, führt nach der Einnahme zu einem geringeren Anstieg des Blutzuckerspiegels als bei zuckerhaltigen Lebensmitteln. VEGANOK-ZERTIFIZIERTES PRODUKT

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

Directions for use

JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN_____ 0,9 kg (eine Tüte).

Getränke mit dem Geschmack „Soja-Reis-Hafer“(*)(**)_____ 2,5 / 2,8 Liter.

Aromatisierte Pasten Joypaste(*)(**)(siehe Rezeptbuch)___ 0,45 kg.

(*)Verwenden Sie Produkte ohne Zuckerzusatz, um Ihr Eis mit dem Hinweis „Ohne Zuckerzusatz“ anbieten zu können.

(**) UM DAS VEGANOK-SIEGEL VERWENDEN ZU DÜRFEN, MÜSSEN AROMAPASTEN UND PFLANZLICHE GETRÄNKE GEMÄSS DEN VORSCHRIFTEN VERWENDET WERDEN.

DIE VERWENDUNG DES MARKENZEICHENS IST NACH KOSTENLOSER REGISTRIERUNG UND UNTERZEICHNUNG DER VEGANOK-ETHIKRICHTLINIEN GESTATTET.

WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF DER WEBSITE: WWW.VEGANOK.COM

Zubereitung:

Die Pulver in die heiße Flüssigkeit einrühren oder die Mischung im Pasteurisierer auf 25-30 °C erhitzen, um die Löslichkeit der Polyalkohole zu erleichtern, das Aroma hinzufügen, bis zur vollständigen Auflösung der Produkte umrühren und die Mischung dann direkt in die Eismaschine geben.

Rezeptbuch für Eiscreme aus Milchalternativen (Soja):

- Haselnuss/Pistazie/Mandel/Bitter-Gianduia: 1 Beutel (900 g) + 2500 ml Sojagetränk + 450 g Joypaste Haselnuss / Joypaste Pistazie / Joypaste Mandel / Joypaste Bitter-Gianduia.

Rezeptbuch für Eiscreme aus Milchalternativen (Reis):

- Haselnuss/Pistazie/Mandel/Gianduia: 1 Beutel (900 g) + 2800 ml Reisgetränk + 450 g Joypaste Haselnuss / Joypaste Pistazie / Joypaste Mandel / Joypaste Bitter-Gianduia.



Extraordinary
made simple.