

# JOYLIFE FRUTTANATURA

## 50 VEGAN

GELATO JOYLIFE

Neutral base for fruit ice cream, without fats and emulsifiers. 100% vegan. 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 01070841

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

### INFO

#### Beschreibung

Fett-, emulgator- und aromastofffreies Pulvergrundprodukt für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Fruchtis, sowohl warm als auch kalt zubereitet. JOYLIFE FRUTTANATURA 50 sorgt für eine cremige, luftige Struktur und optimale Stabilität in der Eisvitrine. VEGANOK-ZERTIFIZIERTES PRODUKT

#### Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Directions for use**

JOYLIFE FRUTTANATURA 50 \_\_\_\_\_ 50-60 g

Zucker \_\_\_\_\_ 230-270 g

Wasser \_\_\_\_\_ 1 l

JOYLIFE FRUTTANATURA 50 mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in das Wasser geben, bis sie vollständig aufgelöst sind, die gewünschten Früchte hinzufügen, mit einem Stabmixer vermischen und ruhen lassen.

JOYLIFE FRUTTANATURA 50 kann sowohl heiß bei einer Pasteurisierung von 65 °C als auch kalt direkt in der Eismaschine verwendet werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.

Das angegebene Rezept entspricht den VEGANOK-Vorschriften.

Die Verwendung dieses Zeichens ist nach kostenloser Registrierung und Unterzeichnung der VEGANOK-Ethikrichtlinien gestattet.

Weitere Informationen finden Sie auf der Website: [www.veganok.com](http://www.veganok.com)



**Extraordinary  
made simple.**