

JOYLIFE NATURISSIMA

150

GELATO JOYLIFE

Powdered base with natural cream flavour, made with natural ingredients only and without emulsifiers. Perfect to make excellent milk ice cream with outstanding voluminous structure and great stability in the freezing display window. 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 01070822

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Grundmischung in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis mit ausschließlich natürlichen Zutaten, Heißzubereitung. JOYBASE NATURISSIMA 150 ermöglicht eine voluminöse Struktur und ausgezeichnete Stabilität in der Eisvitrine.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE NATURISSIMA 150_____ 150 g

Zucker_____ 230 g

Sahne_____ 160 g

Milch_____ 1 l

JOYBASE NATURISSIMA 150 mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach in die Milch und die Sahne geben und kräftig umrühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat, dann die Mischung ruhen lassen.

JOYBASE NATURISSIMA 150 muss heiß verarbeitet und bei 85 °C pasteurisiert werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.