

JOYLIFE NATURISSIMA

50

GELATO JOYLIFE

Powdered base rich in powdered cream, fresh cream flavour and fiber. Made from natural ingredients only, without vegetable fats and emulsifiers. Perfect to make excellent artisanal milk ice cream. 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 01070838

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Grundmischung in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis mit ausschließlich natürlichen Zutaten, ohne Emulgatoren, pflanzliche Fette und Aromen. Zubereitung durch Erhitzen. JOYLIFE NATURISSIMA 50 ermöglicht eine voluminöse Struktur und ausgezeichnete Stabilität in der Eisvitrine.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYLIFE NATURISSIMA 50 _____ 50 g

Zucker _____ 230 g

Sahne _____ 200 g

Milch _____ 1 l

JOYLIFE NATURISSIMA 50 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.

JOYLIFE NATURISSIMA 50 muss heiß verarbeitet und bei 85 °C pasteurisiert werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.