

# JOYQUICK YOGURT

GELATO JOYQUICK

Ready-to-use powdered base to make artisanal yogurt ice cream. Gluten-free and designed for cold process use.



## 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 01070719

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Beschreibung

Gebrauchsfertige Grundmischung in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Joghurt-Eis, Kaltzubereitung.

### Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

### Directions for use

JOYQUICK YOGURT \_\_\_\_\_ 1,2 kg (ein Beutel)

Milch \_\_\_\_\_ 3 Liter

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYQUICK YOGURT zur Milch hinzufügen, mit einem Mixer oder Schneebesen vermengen, bis sich alles vollständig aufgelöst hat. Die Mischung 20-30 Minuten ruhen lassen. Die Mischung dann direkt in die Eismaschine geben.



Extraordinary  
made simple.