

# JOYBASE BIANCA F 100

GELATO JOYBASE

White base to make milk ice cream by cold process. It is marked by a high content of cream and a mild flavour of vanilla. It will provide end product with outstanding creamy structure.



## 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 01070817

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Beschreibung

Grundmischung in Pulverform mit Sahne zur Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis mit mildem Geschmack, Kaltzubereitung.

### Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

### Directions for use

JOYBASE WEISS F 100 \_\_\_\_\_ 100 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Zucker \_\_\_\_\_ 230 g

Milch \_\_\_\_\_ 1 l

JOYBASE WEISS F 100 mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in die Milch geben, bis sie vollständig aufgelöst sind, die Mischung ruhen lassen.

JOYBASE WEISS F 100 kann kalt direkt in der Eismaschine verwendet werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary  
made simple.