

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

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070817

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cross-contaminations



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
Zucker _____ 230 g
Milch _____ 1 l

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.**