

JOYBASE LIMONE 50

GELATO JOYBASE

Powdered white base to make artisanal lemon-flavoured ice cream by cold process. It allows to make excellent ice cream with voluminous and airy structure, that proves to be perfectly stable in the freezing display window.



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 01070946

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Beschreibung

Basismischung für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Eis mit Zitronengeschmack. JOYBASE ZITRONE 50 ermöglicht eine voluminöse Struktur und ausgezeichnete Stabilität in der Eisvitrine.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE ZITRONE 50 _____ 50 g

Zucker _____ 400 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Wasser _____ 1 l

JOYBASE ZITRONE 50 mit dem Zucker mischen, das Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in das Wasser geben, bis es vollständig aufgelöst hat, in der Eismaschine gefrieren.
Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.