

JOYBASE MILKY 250

GELATO JOYBASE

White base to make cream ice cream with stable structure and clean flavour. Very easy to use: you will only have to add water and sugar. It contains non-hydrogenated vegetable fats (coconut oil). 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 01070820

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Grundmischung in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis, Zubereitung durch Erhitzen.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE MILKY 250 _____ 250 g

Zucker _____ 250 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Wasser _____ 1 l

JOYBASE MILKY 250 mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in das Wasser geben, bis sie vollständig aufgelöst sind.

JOYBASE MILKY 250 muss heiß bei einer Pasteurisierungstemperatur von 85 °C verwendet und anschließend in der Eismaschine gefroren werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.