

JOYBASE PASSION

CREAM 50

GELATO JOYBASE

White base for milk ice cream, with non-hydrogenated vegetable fats. It guarantees a creamy and dense structure of ice cream. Designed for both hot-process and cold-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 01070683

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Grundmischung mit ungehärteten pflanzlichen Fetten für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis. JOYBASE PASSION CREAM 50 ermöglicht eine voluminöse Struktur und ausgezeichnete Stabilität in der Eisvitrine.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE PASSION CREAM 50 _____ g 50

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Zucker _____ g 230-250

Milch _____ l 1

Mischen Zucker, und PASSION CREAM 50 mit Milch und Sahne.

JOYBASE PASSION CREAM 50 kann heiß (mit Pasteurisierung bei 85°C) oder kalt verwendet werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.