

# JOYBASE PREMIUM

## LIMONE

GELATO JOYBASE

Powdered white base for ice cream, rich in fiber and dehydrated lemon juice. The ideal to make artisanal lemon ice cream, with great volume and excellent stability in the freezing display window. Designed for cold-process making.



### MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070674

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

### INFO

#### Beschreibung

Ballaststoffreiche Grundmischung in Pulverform zur Kaltzubereitung von handwerklich hergestelltem Zitroneneis. JOYBASE ZITRONE PREMIUM 100 ermöglicht eine voluminöse Struktur und ausgezeichnete Stabilität in der Eisvitrine.

#### Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

#### Directions for use

JOYBASE ZITRONE PREMIUM 100 \_\_\_\_\_ 100 g

Zucker \_\_\_\_\_ 300 /350 g

Wasser \_\_\_\_\_ 1 l

JOYBASE ZITRONE PREMIUM 100 mit dem Zucker vermischen, die Pulver unter Verwendung eines Stabmixers nach und nach

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Wasser hinzufügen, bis alles vollständig verteilt ist, direkt in der Eismaschine gefrieren.  
Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



**Extraordinary  
made simple.**