

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

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 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Wasser _____ 1 l

JOYBASE ZITRONE PREMIUM 100 mit dem Zucker vermischen, die Pulver unter Verwendung eines Stabmixers nach und nach zum Wasser hinzufügen, bis alles vollständig verteilt ist, direkt in der Eismaschine gefrieren. Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.