

JOYBASE ROYAL CREAM

50

GELATO JOYBASE

White base made from cream and with no hydrogenated fats, perfect to create airy and voluminous milk ice cream with a "mountain-like" structure.



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 01070638

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Grundmischung in Pulverform mit Sahne für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis. JOYBASE ROYAL CREAM 50 sorgt für eine besonders cremige Struktur und optimale Stabilität in der Tiefkühltheke.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE ROYAL CREAM 50 _____ 50 g

Zucker _____ 250 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Milch_____ 1 l

JOYBASE ROYAL CREAM 50 mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in die Milch geben, bis sie vollständig aufgelöst sind, die Mischung ruhen lassen.

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

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.