

JOYBASE SEDUCTION

GELATO JOYBASE

Base for milk ice cream, made with vegetable fats and without flavourings. Easy-to-use and perfect to obtain ice cream with a soft, creamy and dense structure. 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 01070819

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

Grundmischung in Pulverform mit nicht hydrierten pflanzlichen Fetten für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Milcheis, Zubereitung durch Erhitzen.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE SEDUCTION 150 _____ 150 g

Zucker _____ 230 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Milch_____ 1 l

JOYBASE SEDUCTION 150 mit dem Zucker vermischen, die Pulver nach und nach unter kräftigem Rühren in die Milch geben, bis sie vollständig aufgelöst sind.

JOYBASE SEDUCTION 150 muss heiß verwendet und bei 85 °C pasteurisiert werden.

Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070962

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

Cross-contaminations



Soja

INFO

Beschreibung

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

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYBASE SEDUCTION 330 _____ 500 g

Wasser_____ 1 l

JOYBASE SEDUCTION 330 zum Wasser hinzufügen, mit einem Mixer oder Schneebesen vermengen, bis sich alles vollständig aufgelöst hat. Anschließend bei 85 °C pasteurisieren.



Extraordinary
made simple.