

JOYGELATO YOGURT

GRECO

GELATO JOYGELATO

Greek yogurt flavouring powder for artisanal ice cream and frozen desserts. Rich in powdered yogurt, milk enzymes and gluten-free.



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 01070939

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von Eiscrème mit griechischem Joghurtgeschmack.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

Die empfohlene Dosierung für die Zubereitung von Speiseeis beträgt 30-40 g pro 1 kg weiße Grundmasse. Das Produkt wird im Kaltverfahren verwendet.

Die Mischung aus Zucker, Stabilisator und Milch zubereiten; JOYGELATO GRIECHISCHEM YOGURT mit einem Hochgeschwindigkeitsrührer unterrühren und direkt in der Eismaschine gefrieren.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Bei Verwendung des Heißverfahrens muss JOYGELATO GRIECHISCHEM YOGURT in die bereits pasteurisierte Grundmischung eingerührt und anschließend gerührt werden.
Den Beutel nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.