

# JOYPLUS MORBIDISSIMO

HELADO JOYPLUS

Preparación en polvo recomendada para mejorar la estructura y cremosidad de los helados a base de leche. Rica en proteínas y suero, proteínas de leche descremadas, suplementos de grasas y azúcares reductores, garantiza un helado con mejor estructura y mayor capacidad de incorporación de aire. Puede utilizarse en métodos fríos o calientes. Excelente rendimiento también en la elaboración de helados suaves.

Recomendado para un rendimiento excelente al almacenar helado a temperaturas inferiores a -13/-14 °C.



## MODALITÀ D'USO



Gelato

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070740

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

## INFO

### Advantages

Recomendado para un excelente rendimiento en caso de almacenamiento del helado a temperaturas por debajo de -13/-14 °C.

### Detalles

Preparado en polvo recomendado para mejorar la estructura y la cremosidad de los helados a base de leche. Rico en proteínas y proteína de suero de leche desnatada, suplemento de grasas y azúcares reductores, garantiza una mayor absorción del aire y una mejor estructura del helado. Se puede utilizar en caliente y en frío. Excelentes prestaciones también para la producción de helado suave.

### Descripción

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

preparado en polvo recomendado para mejorar la estructura de los helados a base de leche. JOYPLUS MORBIDISSIMO mantiene el helado suave y espatulable en todas las mezclas.

**Denomination**

producto semielaborado para producción de helados.

**Directions for use**

20/30 g de JOYPLUS MORBIDISSIMO por 1 kg de mezcla base, empleo tanto en caliente como en frío.

Se recomienda mezclar JOYPLUS MORBIDISSIMO con todos los ingredientes en polvo o en la mezcla base ya preparada removiendo vigorosamente.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary  
made simple.