

JOYPLUS PROSOFT

HELADO JOYPLUS

Mejorador en polvo para helados, ideal para obtener una textura más suave y cremosa. Apto para todo tipo de helados y especialmente recomendado para helados de crema, que tienden a endurecerse en las vitrinas refrigeradas. Diseñado para su elaboración tanto en caliente como en frío.



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 01070685

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche

INFO

Descripción

preparado en polvo recomendado para mejorar la estructura del helado, mantiene el helado más suave y unttable en todas las mezclas, ideal para todos los gustos que tienden a endurecerse en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

30/60 g de JOYPLUS PROSOFT por l de leche o agua, utilizado en sustitución de la misma cantidad de azúcar en la receta, uso tanto en caliente como en frío.

Se recomienda mezclar JOYPLUS PROSOFT 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.