

# AJUSTE JOYPLUS

HELADO JOYPLUS

Mejorador en polvo, diseñado específicamente para perfeccionar la estructura del helado. Garantiza una textura cremosa, densa y estable, sin aumentar el dulzor. Apto para todo tipo de helados y especialmente recomendado para helados de frutas. 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 01070686

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche

## INFO

### Descripción

preparado en polvo para mejorar la estructura del helado, confiriéndole cuerpo y cremosidad sin modificar su dulzura. JOYPLUS TRIM ralentiza el goteo del helado en vitrina y se recomienda para todos los helados con preparación tanto en frío como en caliente, especialmente los de fruta.

### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Directions for use**

30/60 g de JOYPLUS TRIM 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 TRIM con todos los ingredientes en polvo o en la base ya preparada removiendo vigorosamente.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary  
made simple.