

CREMA FREDDA BIANCA

HELADO OTRAS BASES COMPLETAS EN POLVO

Base en polvo para preparar helado frío con sabor a crema fresca mediante máquina de granizados. Se puede personalizar con los aromatizantes en polvo JOYGELATO. Diseñado para la elaboración 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 01070941

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

Descrizione

Producto semielaborado en polvo completo, estudiado para la realización de crema fría con sabor ligero a nata con el uso de la granizadora. CREMA FREDDA BIANCA permite obtener, con rapidez y practicidad de preparación, sorbetes de estructura cremosa y sabor rico y refrescante.

Denomination

preparado para crema fría con sabor a nata. Producto semielaborado.

Directions for use

CREMA FREDDA BIANCA _____ 1,1 kg
leche _____ 3,0 l



Extraordinary
made simple.

Añadir CREMA FREDDA BIANCA con leche y mezclar vigorosamente con mezclador de inmersión, dejar reposar durante 10-15 minutos. Verter la mezcla en la granizadora y congelar con el programa adecuado.

Se puede aromatizar al gusto con las pastas aromatizantes Joygelato.

CREMA FREDDA BIANCA se puede utilizar, sin el uso del pasteurizador, también como base para helado mantecado y suave.



Extraordinary
made simple.