

# JOYLIFE CREMASTEVIA

## VEGANA

HELADO ALEGRÍA DE LA VIDA

Base neutra completa elaborada con edulcorantes (incluida la stevia natural), sin azúcares ni emulsionantes añadidos. Diseñada para combinar con bebidas vegetales de arroz, soja o avena, y perfecta para elaborar helados excelentes con bajo contenido calórico. 100% vegana. Ideal para procesos en caliente.



### MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070835

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche

### INFO

#### Descripción

preparado en polvo listo para usar con edulcorantes, incluida la stevia de origen natural, sin azúcares añadidos y de bajo contenido calórico, sin emulsionantes, ideal para la preparación de una mezcla base completamente vegetal para helados con sabores de JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN es un producto que puede ser utilizado por quienes siguen una dieta vegana. La ingesta de alimentos que contienen maltitol, eritritol y sorbitol en lugar de azúcar induce un menor aumento de la glucosa en sangre después de su consumo en comparación con los alimentos que contienen azúcar. PRODUCTO APROBADO POR VEGANOK

#### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Directions for use

JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN\_\_\_\_\_ 0,9 kg (una bolsa).

bebidas con sabor «Soja-Arroz-Avena» (\*)(\*\*)\_\_\_\_\_ 2,5 / 2,8 l.

Pastas aromatizantes Joypaste (\*)(\*\*) (ver recetario)\_\_\_ 0,45 kg.

(\*) Utilizar productos sin azúcares añadidos para poder presentar el helado con la declaración: «Sin azúcares añadidos».

(\*\*) CON EL FIN DE PODER UTILIZAR LA MARCA VEGANOK, UTILIZAR PASTAS AROMATIZANTES Y BEBIDAS VEGETALES CONFO AL PLIEGO DE CONDICIONES.

SE PERMITE EL USO DE ESTA MARCA REGISTRÁNDOSE GRATUITAMENTE Y FIRMANDO EL PLIEGO DE CONDICIONES ÉTICAS VEGANOK.

MÁS INFORMACIÓN EN EL SITIO WEB: [WWW.VEGANOK.COM](http://WWW.VEGANOK.COM)

Procedimiento:

Mezclar los polvos en el líquido caliente o calentar la mezcla en el pasteurizador hasta 25-30 °C para facilitar la solubilización de polialcoholes, añadir el aromatizante, mezclar hasta la completa disolución de los productos. A continuación, verter la mezcla directamente en la mantecadora.

Recetario para helados elaborados con bebidas alternativas a la leche (soja):

- Avellana/Pistacho/Almendra/Gianduia amarga: 1 sobre (900 g) + 2500 ml de bebida de soja + 450 g de Joypaste Nocciola / Joypaste Pistacchio / Joypaste Mandorla / Joypaste Gianduia amara.

Recetario para helados elaborados con bebidas alternativas a la leche (arroz):

- Avellana/Pistacho/Almendra/Gianduia: 1 sobre (900 g) + 2800 ml de bebida de arroz + 450 g de Joypaste Nocciola / Joypaste Pistacchio / Joypaste Mandorla / Joypaste Gianduia amara.



Extraordinary  
made simple.