JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN

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

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 01070835

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 cremas. 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 ingesta en comparación con los alimentos que contienen azúcar. PRODUCTO APROBADO POR VEGANOK

Denomination
producto semielaborado para producción de helados.

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 CONFORMES 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
Procedimiento:
Mezclar los polvos en el líquido caliente o calentar la mezcla en el pasteurizador hasta 25-30 °C para facilitar la solubilización de los 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.