

# JOYBASE BIANCA F 100

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca para elaborar helado de leche mediante el proceso en frío. Se caracteriza por su alto contenido en crema y un suave sabor a vainilla. El resultado final tendrá una textura cremosa excepcional.



## 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 01070817

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

## INFO

### Descrizione

base en polvo con nata para la elaboración de helado artesanal de leche con sabor delicado, preparable en frío.

### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

### Directions for use

JOYBASE BIANCA F 100 \_\_\_\_\_ 100 g  
azúcar \_\_\_\_\_ 230 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

leche\_\_\_\_\_ 1 l

Mezclar JOYBASE BIANCA F 100 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo, dejar reposar la mezcla.

JOYBASE BIANCA F 100 se puede utilizar en frío directamente en la mantecadora.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary  
made simple.