

JOYBASE LEGGERA 50

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca en polvo para helado de leche, elaborada con proteínas y fibra lácteas, sin grasas ni aromatizantes añadidos. Ideal para crear helados ligeros y fáciles de digerir, con una excelente textura cremosa y una estabilidad perfecta en el congelador. Apta para procesos en frío y 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 01070795

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

INFO

Descripción

base en polvo para la elaboración de helado artesanal de leche, sin grasas vegetales ni aromas. Preparación en caliente-frío. JOYBASE LEGGERA 50 permite obtener una estructura voluminosa y una excelente estabilidad en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE LEGGERA 50 _____ 50 g

azúcar _____ 230 g

nata _____ 200 g

leche _____ 1 l

Mezclar JOYBASE LEGGERA 50 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche y la nata removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo, dejar reposar la mezcla.

JOYBASE LEGGERA 50 se puede utilizar con procedimiento en caliente o en frío.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary
made simple.