

# JOYBASE MILKY 250

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca para elaborar helado cremoso de textura estable y sabor puro. Muy fácil de usar: solo hay que añadir agua y azúcar. Contiene grasas vegetales no hidrogenadas (aceite de coco). Diseñada para la elaboración mediante proceso 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 01070820

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

## INFO

### Descripción

base en polvo para la producción de helado artesanal de leche con preparación en caliente.

### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

### Directions for use

JOYBASE MILKY 250 \_\_\_\_\_ 250 g

azúcar \_\_\_\_\_ 250 g

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Mezclar JOYBASE MILKY 250 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos al agua removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo.

JOYBASE MILKY 250 debe utilizarse en caliente con pasteurización a 85 °C. A continuación, congelar en la mantecadora.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary  
made simple.