

JOYBASE NEUTRAL C10

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

La base blanca para helado, con acción estabilizadora y elaborada con una excelente mezcla de espesantes, emulsionantes y proteínas lácteas. Combina a la perfección con JOYPLUS FIBRA MIX para darle mayor volumen al helado. 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 01070738

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

INFO

Descripción

neutro en polvo con acción emulsionante, estabilizadora y espesante para la preparación en caliente de helado artesanal de leche.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

10 g de JOYBASE NEUTRAL C10 por 1 kg de mezcla base o 15 g por l de leche.

Se recomienda dispersar JOYBASE NEUTRAL C10 en una cantidad suficiente de azúcar antes de mezclar con la leche.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Preparación en caliente.
Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary
made simple.