

SOLUCIÓN DE NEUTRALIDAD DE JOYBASE

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

La base blanca ideal para helados de leche y frutas, sin emulsionantes y con acción estabilizante y espesante. Combina a la perfección con JOYPLUS FIBRA MIX y JOYPLUS PANNA PIÙ para lograr una mejor estructura y mayor volumen. Diseñada para su elaboración tanto en caliente como en frío.



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 01070653

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Leche

INFO

Descripción

neutro en polvo con acción estabilizadora y espesante para la realización tanto en frío como en caliente de helado artesanal de frutas y leche.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

5 g de JOYBASE NEUTRAL FIX por l de agua o leche.

Se recomienda dispersar JOYBASE NEUTRAL FIX en una cantidad suficiente de azúcar antes de mezclar en agua o leche

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary
made simple.