

JOYBASE CREMA DE PASIÓN 100

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base blanca para helado de leche, con grasas vegetales no hidrogenadas. Garantiza un sabor intenso a crema, una textura cremosa y densa, además de un notable aumento de volumen y estabilidad en la vitrina refrigerada. 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 01070815

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

INFO

Descripción

base en polvo que contiene grasas vegetales no hidrogenadas para la elaboración de helado artesanal de leche. JOYBASE PASSION CREAM 100 permite obtener una estructura voluminosa y una excelente estabilidad en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYBASE PASSION CREAM 100____ 100 g
azúcar_____ 230 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

leche_____ 1 l

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

JOYBASE PASSION CREAM 100 se puede utilizar tanto en caliente con pasteurización a 85 °C, como en frío directamente en la mantecadora.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary
made simple.