

# SEDUCCIÓN DE JOYBASE

HELADO BASE DE LA ALEGRÍA

Base para helado de leche, elaborada con grasas vegetales y sin aromatizantes. Fácil de usar e ideal para obtener un helado de textura suave, cremosa y densa. 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 01070819

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

## INFO

### Descripción

base en polvo que contiene grasas vegetales no hidrogenadas para la producción de helado artesanal de leche, preparación en caliente.

### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

### Directions for use

JOYBASE SEDUCTION 150\_\_\_\_\_ 150 g

azúcar\_\_\_\_\_ 230 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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

Mezclar JOYBASE SEDUCTION 150 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo.

JOYBASE SEDUCTION 150 debe utilizarse en caliente con pasteurización a 85 °C.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070962

## 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 SEDUCTION 330 \_\_\_\_\_ 500 g

agua\_\_\_\_\_ 1 l

Añadir JOYBASE SEDUCTION 330 al agua, mezclar con mezclador o batidor hasta su completa dispersión. A continuación, pasteurizar a 85 °C.



Extraordinary  
made simple.