

JOYPLUS FIBRA MIX

GELÉE JOYPLUS

Améliorant en poudre riche en fibres végétales solubles, spécialement conçu pour optimiser la texture des crèmes glacées aux fruits et au lait. Il garantit un volume accru, ainsi qu'une texture onctueuse, dense et stable, sans augmenter le goût sucré. Convient à la fabrication à chaud et à froid.



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 01070675

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

préparation en poudre riche en fibres végétales solubles pour améliorer la structure de la glace aux fruits et au lait, en lui conférant fermeté et onctuosité et en ralentissant sa fonte.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

20/40 g de JOYPLUS FIBRA MIX par kg de base au lait ou de base aux fruits, procédé à chaud et à froid.
On conseille de mélanger JOYPLUS FIBRA MIX avec tous les ingrédients en poudre ou dans la base déjà prête en agitant vigoureusement.
Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.