

JOYPLUS PANNA PIU'

GELÉE JOYPLUS

Améliorant en poudre riche en crème fraîche en poudre, à base d'huile de coco non hydrogénée et d'émulsifiants. Spécialement conçu pour augmenter le volume, l'onctuosité et la stabilité des crèmes glacées au lait. Convient à la fabrication à chaud.



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 01070691

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

préparation en poudre pour augmenter les matières grasses dans la glace en la rendant plus volumineuse, souple et stable dans la vitrine réfrigérée, préparation à chaud.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

30/60 g de JOYPLUS PANNA PIU' par litre de lait ou d'eau utilisé.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.