

JOYPLUS TRIM

GELÉE JOYPLUS

Améliorant en poudre, spécialement conçu pour sublimer la texture des crèmes glacées. Il garantit une texture onctueuse, dense et stable, sans en augmenter le goût sucré. Convient à tous types de crèmes glacées et particulièrement recommandé pour les crèmes glacées aux fruits. Adapté aux procédés de 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 01070686

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

préparation en poudre pour améliorer la structure de la glace en lui conférant corps et onctuosité sans en modifier la douceur. JOYPLUS TRIM ralentit l'égouttement de la glace en bac à glace et est conseillé pour tous les glaces avec préparation soit à froid que à chaud, en particulier pour ceux à la fruits.

Denomination

produit semi-fini pour glace.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

30/60 g de JOYPLUS TRIM pour litre de lait ou eau, employé en substitution de la même quantité de sucre en recette, usage soit à chaud que à froid.

On conseille de mélanger JOYPLUS TRIM avec tous les ingrédients en poudre ou dans le mélange base déjà prêt en agitant vigoureusement.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prelevement.



Extraordinary
made simple.