

# CRÈME FREDDA BIANCA

GELÉE AUTRES BASES COMPLÈTES EN POWDRE

Base en poudre pour préparer une crème glacée au goût de crème fraîche à l'aide d'une machine à granita. Personnalisable avec les arômes en poudre JOYGELATO. Conçue pour la saponification 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 01070941

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

## INFO

### Description

Prodotto semi-fini completo in polvere, destinato à la fabrication de crème froide au léger goût de crème à l'aide d'une machine à granité. CREMA FREDDA BIANCA permet d'obtenir rapidement et facilement des sorbets à la structure onctueuse et au goût riche et rafraîchissant.

### Denomination

préparation pour crème froide au goût de crème. Produit semi-fini.

### Directions for use

CREMA FREDDA BIANCA \_\_\_\_\_, 1,1 kg  
lait \_\_\_\_\_, 3,0 l

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Ajouter CREMA FREDDA BIANCA au lait et mélanger vigoureusement avec un mixeur plongeant, laisser reposer pendant 10-15 minutes. Verser le mélange dans la machine à granité et glacer avec le programme approprié. Il est possible d'aromatiser à volonté avec les pâtes aromatisantes Joygelato. CREMA FREDDA BIANCA peut également être utilisée comme base pour une glace à l'italienne ou classique sans l'utilisation du pasteurisateur.



Extraordinary  
made simple.