

JOYLIFE CREMASTEVIA

VEGAN

GELÉE JOYLIFE

Base neutre complète, élaborée avec des édulcorants (dont de la stévia naturelle), sans sucres ajoutés ni émulsifiants. Conçue pour être mélangée à des boissons végétales à base de riz, de soja ou d'avoine, elle est idéale pour réaliser d'excellentes crèmes glacées allégées. 100 % végane. Convient à une préparation à chaud.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070835

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

préparation en poudre prête à l'emploi avec des édulcorants dont la stévia d'origine naturelle, sans sucres ajoutés et à faible teneur en calories, sans émulsifiants, idéale pour la préparation d'un mélange de base entièrement végétal pour les glaces aux saveurs créatives. JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN est un produit qui peut être utilisé par ceux qui suivent une alimentation végétalienne. La consommation d'aliments contenant du maltitol, de l'érythritol et du sorbitol au lieu du sucre induit une augmentation plus faible de la glycémie après leur consommation par rapport aux aliments contenant du sucre. PRODUIT APPROUVÉ VEGANOK.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN _____ 0,9 kg (un sachet).

boissons au goût « Soja-Riz-Avoine »(*)(**) _____ 2,5 / 2,8 litres.

Pâtes aromatisantes Joypaste(*)(**)(voir recettes) _____ 0,45 kg.

(*)Utilisez des produits sans sucres ajoutés afin de pouvoir présenter votre propre glace avec la mention :« Sans sucres ajoutés ».

(**) POUR UTILISER LA MARQUE VEGANOK, UTILISEZ DES PÂTES AROMATISANTES ET DES BOISSONS VÉGÉTALES CONFORME RÉGLEMENTATION.

L'UTILISATION DE LA MARQUE EST AUTORISÉE SUR INSCRIPTION GRATUITE ET ACCEPTATION DES DIRECTIVES ÉTHIQUES DE VEGANOK.

PLUS D'INFORMATIONS SUR LE SITE : WWW.VEGANOK.COM

Procédure :

Mélanger les poudres au liquide chaud ou chauffer le mélange au pasteurisateur à 25-30 °C pour faciliter la solubilisation des po

Ajouter l'arôme, remuer jusqu'à dissolution complète des ingrédients, puis verser le mélange directement dans la sorbetière.

Livre de recettes pour les glaces à base de boissons alternatives au lait (soja) :

- Nocciola/Pistacchio/Mandorla/Gianduia amara : 1 sachet (900 g) + 2500 ml de boisson au soja + 450 g de Joypaste Nocciola / Joypaste Pistacchio / Joypaste Mandorla / Joypaste Gianduia amara.

Livre de recettes pour les glaces à base de boissons alternatives au lait (riz) :

- Nocciola/Pistacchio/Mandorla/Gianduia : 1 sachet (900 g) + 2800 ml de Boisson au riz + 450 g de Joypaste Nocciola / Joypaste Pistacchio / Joypaste Mandorla / Joypaste Gianduia amara.



Extraordinary
made simple.