

# JOYLIFE NATURISSIMA

## 50

GELÉE JOYLIFE

Base en poudre riche en crème en poudre, au goût de crème fraîche et en fibres. Composée uniquement d'ingrédients naturels, sans matières grasses végétales ni émulsifiants. Idéale pour réaliser d'excellentes glaces artisanales au lait. Conçue pour une préparation 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 01070838

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

### INFO

#### Description

base en poudre pour la fabrication de glace artisanale au lait avec uniquement des ingrédients naturels, sans émulsifiants, graisses végétales ou arômes. Préparation à chaud. JOYBASE NATURISSIMA 50 permet d'obtenir une structure volumineuse et une excellente stabilité dans la vitrine réfrigérée.

#### Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYBASE NATURISSIMA 50 \_\_\_\_\_ 50 g

sucres \_\_\_\_\_ 230 g

crème \_\_\_\_\_ 200 g

lait \_\_\_\_\_ 1 l

Mélanger JOYBASE NATURISSIMA 50 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait et la crème en agitant vigoureusement jusqu'à dissolution complète, laisser reposer le mélange.

JOYBASE NATURISSIMA 50 doit être utilisée à chaud avec pasteurisation à 85°C.

Refermer soigneusement le sac après chaque prélèvement.



Extraordinary  
made simple.