

JOYQUICK COCCO

GELÉE JOYQUICK

Base en poudre prête à l'emploi, riche en copeaux de noix de coco. Idéale pour la confection de glaces artisanales à la noix de coco. Conçue pour une utilisation à froid et sans gluten.



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 01070721

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

base complète en poudre pour la production de glace artisanale au goût de noix de coco, procédé à froid.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYQUICK COCCO _____ 1,2 kg (un sachet)

lait _____ 3 litres

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Ajouter JOYQUICK COCCO au lait, mélanger avec un mixeur ou un fouet jusqu'à dispersion complète. Laisser reposer le mélange pendant 20 à 30 minutes avant de mélanger. Ensuite, congeler dans la sorbetière.



Extraordinary
made simple.