

CHOCOLAT JOYSOFT

GELÉE JOYSOFT

Mélange en poudre pour faire de la crème glacée molle au chocolat.



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 01070828

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

préparation en poudre pour la réalisation de glace à l'italienne au goût de chocolat.

Denomination

produit semi-fini pour glace à l'italienne.

Directions for use

JOYSOFT CHOCOLATE 2000 g

eau 4 l

Verser JOYSOFT CHOCOLATE dans l'eau, agiter vigoureusement avec un fouet. Laisser reposer le mélange pendant

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

15/20 minutes et, après avoir de nouveau remué brièvement au fouet, verser le mélange dans la machine pour glace à l'italienne.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.