

# JOYBASE BIANCA F 100

GELÉE JOYBASE

Base blanche pour la fabrication de crème glacée au lait par voie froide. Elle se caractérise par une forte teneur en crème et un léger arôme de vanille. Elle confère au produit final une texture onctueuse exceptionnelle.



## 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 01070817

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Description

base en poudre avec de la crème pour la fabrication de glace artisanale au lait au goût délicat, préparation à froid.

### Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

### Directions for use

JOYBASE BIANCA F 100 \_\_\_\_\_ 100 g  
sucre\_\_\_\_\_ 230 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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

Mélanger JOYBASE BIANCA F 100 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait tout en remuant vigoureusement jusqu'à dispersion complète ; laisser reposer le mélange.

JOYBASE BIANCA F 100 peut être utilisé à froid directement dans la sorbetière.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary  
made simple.