

JOYBASE LIMONE 50

GELÉE JOYBASE

Base blanche en poudre pour la fabrication artisanale de glaces au citron par procédé à froid. Elle permet d'obtenir une glace d'excellente qualité, à la texture onctueuse et aérée, qui se conserve parfaitement dans la vitrine réfrigérée.



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 01070946

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

base en poudre pour la réalisation à froid de glace artisanale au goût citron. JOYBASE LIMONE 50 permet d'obtenir une structure volumineuse avec une excellente stabilité dans la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYBASE LIMONE 50 _____ 50 g

sucre _____ 400 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

eau _____ 1 l

Mélanger JOYBASE LIMONE 50 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres à l'eau à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à dispersion complète, congeler directement dans la sorbetière.
Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.