

JOYBASE NEUTRE C10

GELÉE JOYBASE

Base blanche pour crème glacée, à l'action stabilisante, composée d'un excellent mélange d'épaississants, d'émulsifiants et de protéines de lait. Elle s'associe parfaitement au JOYPLUS FIBRA MIX pour donner plus de volume à votre crème glacée. Conçue pour la fabrication 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 01070738

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

poudre neutre à action émulsifiante, stabilisante et épaississante pour la préparation à chaud de glace artisanale au lait.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

10 g de JOYBASE NEUTRAL C10 pour 1 kg de mélange de base ou 15 g par litre de lait.

Il est recommandé de diluer JOYBASE NEUTRAL C10 dans une quantité suffisante de sucre avant de le mélanger dans

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

le lait. Préparation à chaud.
Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.