

JOYBASE LIMONE

PREMIUM

GELÉE JOYBASE

Base blanche en poudre pour crème glacée, riche en fibres et en jus de citron déshydraté. Idéale pour la confection de crèmes glacées artisanales au citron, elle offre un volume généreux et une excellente stabilité dans la vitrine réfrigérée. Conçue pour la saponification à froid.



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 01070674

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

base en poudre riche en fibres pour la réalisation à froid de glace artisanale au goût citron. JOYBASE LIMONE PREMIUM 100 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 PREMIUM 100 _____ g 100
sucre _____ g 300/350

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

eau _____ | 1

Mélanger JOYBASE LIMONE PREMIUM 100 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.