

JOYGELATO YAOURT

GRECO

GELÉE JOYGELATO

Poudre aromatisante au yaourt grec pour crèmes glacées artisanales et desserts glacés. Riche en yaourt en poudre, en enzymes de lait et sans gluten.



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 01070939

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Description

préparation en poudre pour la réalisation de glace au goût de yaourt grec.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

le dosage recommandé pour la préparation de glace est de 30 à 40 g par kg de base blanche.

Le produit est utilisé par procédé à froid.

Préparer le mélange de sucre, mélange stabilisant et lait ; incorporer JOYGELATO YOGURT GRECO à l'aide d'un fouet à grande vitesse et congeler directement dans la sorbetière.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Si vous utilisez le procédé à chaud, JOYGELATO YOGURT GRECO doit être dilué dans le mélange de base déjà pasteurisé, puis placé dans la sorbetière.
Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.