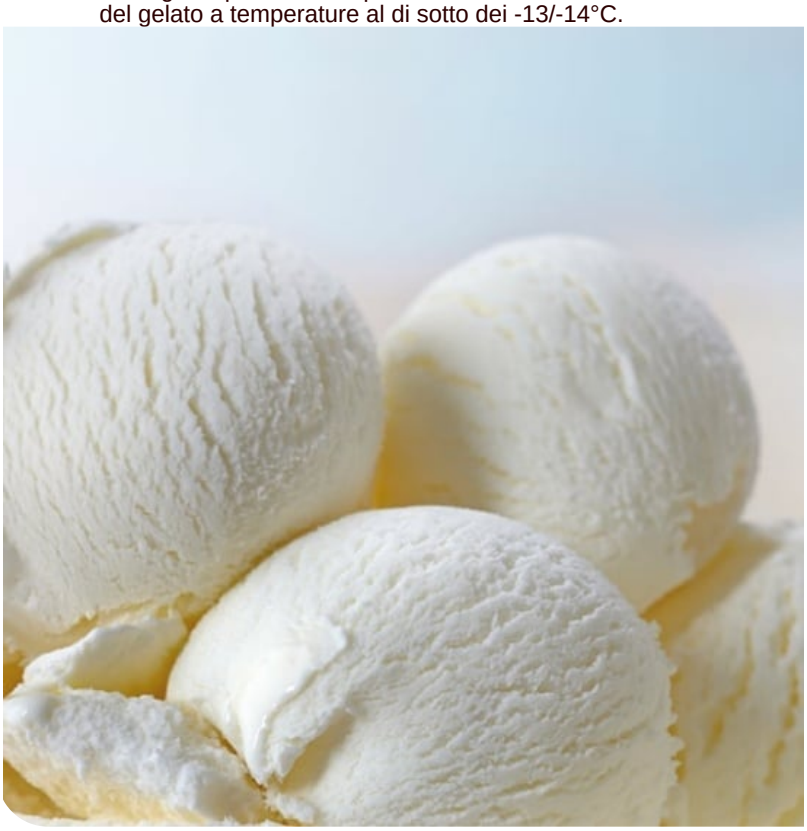
JOYPLUS MORBIDISSIMO

GELATO JOYPLUS

Preparato in polvere consigliato per migliorare la struttura e la cremosità dei gelati a base latte. Ricco di Proteine e siero proteine del latte magro, integratore di grassi e di zuccheri riducenti, garantisce un maggiore inglobamento dell'aria e una migliore struttura del gelato. Può essere utilizzato a caldo e a freddo. Ottime prestazioni anche per la produzione di gelato soft.
Consigliato per le ottime prestazioni in caso di conservazione del gelato a temperature al di sotto dei -13/-14°C.



MODALITÀ D'USO

Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070740

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Extraordinary made simple.

Allergeni

Latte

Cross contaminazioni

Soia

INFO

Vantaggi
Consigliato per le ottime prestazioni in caso di conservazione del gelato a temperature al di sotto dei -13/-14°C.

Dettagli
Preparato in polvere consigliato per migliorare la struttura e la cremosità dei gelati a base latte. Ricco di Proteine e siero proteine del latte magro, integratore di grassi e di zuccheri riducenti, garantisce un maggiore inglobamento dell'aria e una migliore struttura del gelato. Può essere utilizzato a caldo e a freddo. Ottime prestazioni anche per la produzione di gelato soft.

Descrizione
preparato in polvere consigliato per migliorare la struttura dei gelati a base latte. JOYPLUS MORBIDISSIMO mantiene il gelato morbido e spatolabile in tutte le miscele.

Denominazione
prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso
20/30 g di JOYPLUS MORBIDISSIMO per 1 kg di miscela base, utilizzo sia a caldo che a freddo.
Si consiglia di miscelare JOYPLUS MORBIDISSIMO con tutti gli ingredienti in polvere o nella miscela base già pronta agitando vigorosamente.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.