



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.

Dettagli prodotto

COD 000636

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



latte scremato in polvere, proteine di siero di latte

Cross contaminazioni



Soia

Modalità d'uso



Gelato