

JOYPLUS PANNA PIU'

GELATO JOYPLUS

Integratore in polvere ricco di panna in polvere, con grasso vegetale di cocco non idrogenato ed emulsionanti. Ideale per rendere voluminosi, morbidi e stabili i gelati al latte. Preparazione a caldo.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070691

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

preparato in polvere per aumentare i grassi nel gelato rendendolo più voluminoso, morbido e stabile in vetrina freezer, preparazione a caldo.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

30/60 g di JOYPLUS PANNA PIU' per lt di latte o acqua impiegato.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.