

# JOYPLUS PROSOFT

GELATO JOYPLUS

Preparato in polvere per migliorare la struttura del gelato e renderlo più morbido e spatolabile. Adatto a tutti i tipi di gelato, in particolare per gusti alle creme che tendono ad indurire in vetrina. Adatto sia all'utilizzo a caldo che a freddo.



## 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 01070685

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

## INFO

### Descrizione

preparato in polvere consigliato per migliorare la struttura del gelato, mantiene il gelato più morbido e spatolabile in tutte le miscele, ideale per tutti i gusti che tendono all'indurimento nella vetrina freezer.

### Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

### Modalità d'uso

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

30/60 g di JOYPLUS PROSOFT per lt di latte o acqua, impiegato in sostituzione della stessa quantità di zucchero in ricetta, utilizzo sia a caldo che a freddo.

Si consiglia di miscelare JOYPLUS PROSOFT con tutti gli ingredienti in polvere o nella miscela base già pronta agitando vigorosamente.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary  
made simple.