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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070685

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

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

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.