

JOYPLUS PROSOFT



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.

Dettagli prodotto

COD 000638

Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni



Soia



Latte

Denominazione tecnica

prodotto semilavorato per gelato.