

JOYPLUS TRIM



Preparato in polvere sviluppato per migliorare la struttura del gelato: conferisce compattezza, cremosità e stabilità, rallentando lo sgocciolamento, senza aumentare la dolcezza del gelato. Consigliato per tutti i gelati, soprattutto quelli alla frutta. Adatto sia all'utilizzo a caldo che a freddo.

Dettagli prodotto

COD 000640

Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni



Soia



Latte

Denominazione tecnica

prodotto semilavorato per gelato.