

JOYPLUS TRIM

GELATO JOYPLUS

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.



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 01070686

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Descrizione

preparato in polvere per migliorare la struttura del gelato conferendole corpo e cremosità senza modificarne la dolcezza. JOYPLUS TRIM rallenta lo sgocciolamento del gelato in vetrina ed è consigliato per tutti i gelati con preparazione sia a freddo che a caldo, in particolare per quelli alla frutta.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

30/60 g di JOYPLUS TRIM 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 TRIM con tutti gli ingredienti in polvere oppure nella base già pronta agitando vigorosamente.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



**Extraordinary
made simple.**