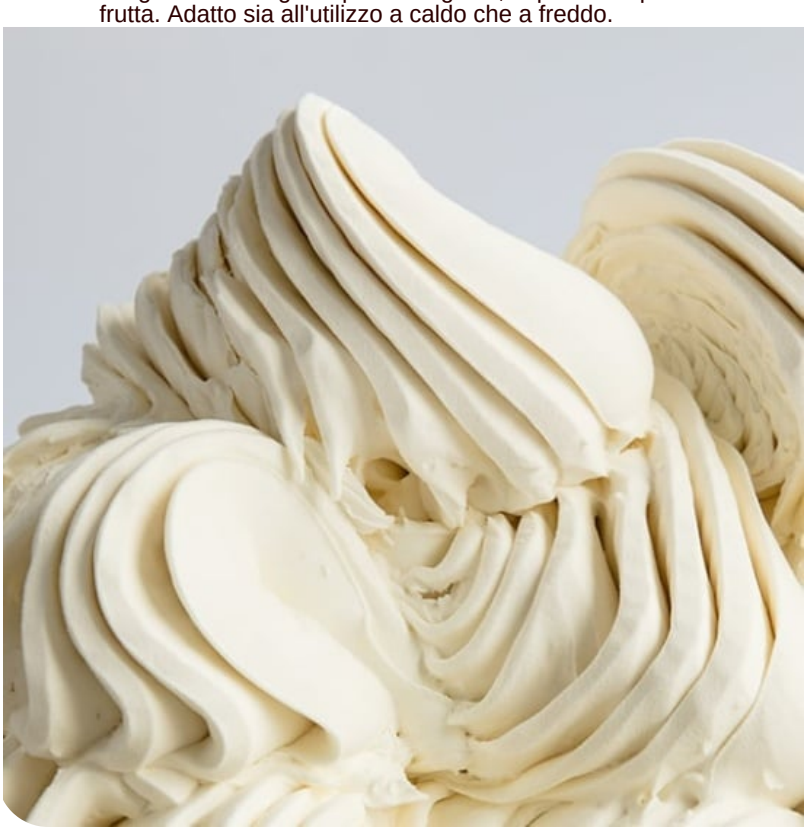
JOYPLUS TRIM

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

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 01070686

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

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.