

# CREMA FREDDA BIANCA

GELATO ALTRE BASI IN POLVERE COMPLETE

Base in polvere per la realizzazione di crema fredda bianca al gusto panna con l'utilizzo del granitore. Può essere caratterizzata a piacere con gli aromatizzanti JOYGELATO. Preparazione 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 01070941

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

## INFO

### Descrizione

Prodotto semilavorato in polvere completo, studiato per la realizzazione di crema fredda al gusto leggero di panna con l'utilizzo del granitore. CREMA FREDDA BIANCA permette di ottenere con velocità e praticità di preparazione, sorbetti dalla struttura cremosa e dal gusto ricco e rinfrescante.

### Denominazione

preparato in polvere per crema fredda al gusto panna.

### Modalità d'uso

CREMA FREDDA BIANCA \_\_\_\_\_ Kg 1.1  
latte \_\_\_\_\_ Lt 3.0



Extraordinary  
made simple.

Aggiungere CREMA FREDDA BIANCA al latte e miscelare vigorosamente con mixer ad immersione, lasciare riposare per 10-15 minuti. Versare la miscela nel granitore e ghiacciare con il programma apposito.

E' possibile aromatizzare a piacere con le paste aromatizzanti Joygelato.

CREMA FREDDA BIANCA può essere utilizzata, senza l'uso del pastorizzatore, anche come base per gelato mantecato e soft.



Extraordinary  
made simple.