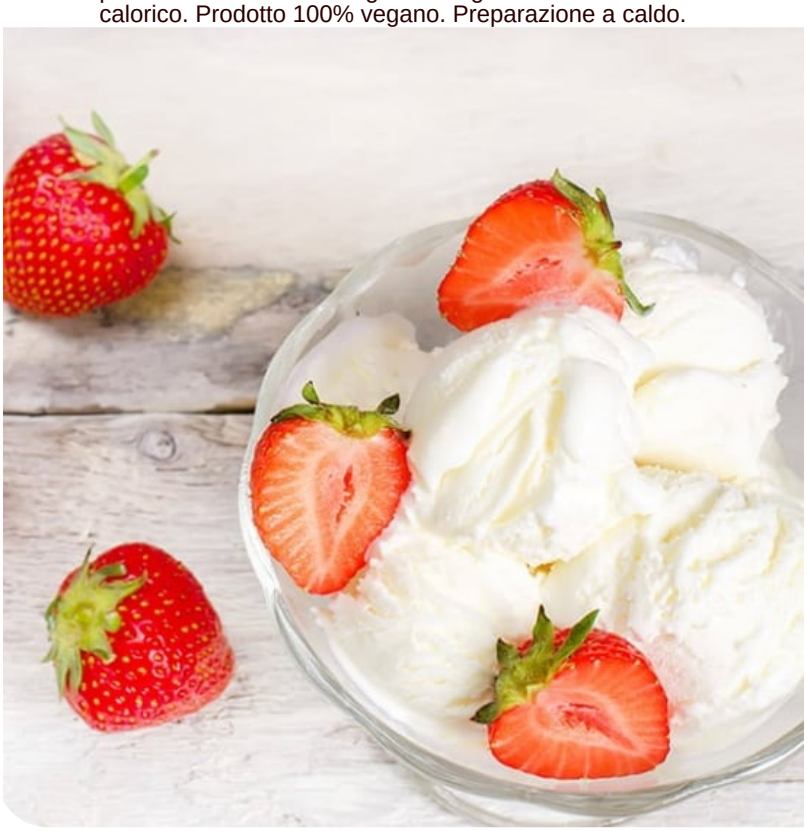
JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN

GELATO JOYLIFE

Base neutra completa con edulcoranti, tra i quali Stevia di origine naturale, senza zuccheri aggiunti nè emulsionanti. Da utilizzare con bevande al gusto di riso, soia, avena e ideale per realizzare dell'ottimo gelato artigianale a ridotto contenuto calorico. Prodotto 100% vegano. Preparazione a caldo.



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 01070835

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cross contaminazioni

Soia

Latte

INFO

Descrizione
preparato in polvere pronto all'uso con zuccheri ed edulcoranti tra cui stevia di origine naturale, senza emulsionanti, ideale per la preparazione di una miscela base completamente vegetale per gelati ai gusti creme. JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN é un prodotto che può essere utilizzato da chi segue un'alimentazione vegana. L'assunzione di alimenti contenenti maltitolo, eritritolo e sorbitolo anziché zucchero induce un minore aumento del glucosio ematico dopo la loro assunzione rispetto agli alimenti contenenti zucchero.
PRODOTTO APPROVATO VEGANOK

Denominazione
prodotto semilavorato per gelati.

Modalità d'uso
JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN_____ 0.9 Kg (un sacchetto).
bevande al gusto "Soia-Riso-Avena"(*)(**)_____ 2.5 / 2.8 litri.
Paste aromatizzanti Joypaste(*)(**)(vedi ricettario)__ 0.45 Kg.
(*)Utilizzare prodotti senza zuccheri aggiunti al fine di poter presentare il proprio gelato con il claim :"Senza zuccheri aggiunti".
(**) AL FINE DI POTER UTILIZZARE IL MARCHIO VEGANOK, IMPIEGARE PASTE AROMATIZZANTI E BEVANDE VEGETALI CONFORMI AL DISCIPLINARE.
L?UTILIZZO DEL MARCHIO è CONSENTITO REGISTRANDOSI GRATUITAMENTE E SOTTOSCRIVENDO IL DISCIPLINARE ETICO VEGANOK.
MAGGIORI INFORMAZIONI AL SITO: WWW.VEGANOK.COM
Procedimento:
Miscelare le polveri nel liquido caldo o riscaldare la miscela nel pastorizzatore sino a 25-30°C per facilitare la solubilizzazione dei polialcoli, addizionare l'aromatizzante, mescolare fino a completa dissoluzione dei prodotti, e versare poi la miscela direttamente nel mantecatore.

Ricettario per gelati realizzati con bevande alternative al latte (soia):
- Nocciola/Pistacchio/Mandorla/Gianduia amara: 1 busta (900g) + 2500 ml di bevanda alla soia + 450 g di Joypaste Nocciola / Joypaste Pistacchio / Joypaste Mandorla / Joypaste Gianduia amara.
Ricettario per gelati realizzati con bevande alternative al latte (riso):
- Nocciola/Pistacchio/Mandorla/Gianduia: 1 busta (900g) + 2800 ml di Bevanda al riso + 450 g di Joypaste Nocciola / Joypaste Pistacchio / Joypaste Mandorla / Joypaste Gianduia amara.