

JOYLIFE FRUTTANATURA

50 VEGAN

GELATO JOYLIFE

Base neutra per gelati alla frutta senza grassi nè emulsionanti. Prodotto 100% vegano. Adatta 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 01070841

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Descrizione

base in polvere senza grassi, emulsionanti nè aromi per la realizzazione di gelato artigianale alla frutta, preparazione sia a caldo che a freddo. JOYLIFE FRUTTANATURA 50 consente di ottenere una struttura cremosa, aerata e dall'ottima stabilità in vetrina freezer. PRODOTTO APPROVATO VEGANOK

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

JOYLIFE FRUTTANATURA 50 _____ g 50-60

zucchero _____ g 230-270

acqua _____ l 1

Miscelare JOYLIFE FRUTTANATURA 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nell'acqua agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, aggiungere la frutta desiderata, miscelare con mixer ad immersione e lasciare riposare.

JOYLIFE FRUTTANATURA 50 può essere utilizzato sia a caldo con pastorizzazione a 65°C, che a freddo direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

La ricetta riportata è conforme al disciplinare VEGANOK.

L'utilizzo di tale marchio è consentito registrandosi gratuitamente e sottoscrivendo il Disciplinare Etico VEGANOK.

Maggiori informazioni al sito: www.veganok.com



Extraordinary
made simple.