

# JOYLIFE NATURISSIMA

## 150

GELATO JOYLIFE

Base in polvere con aroma naturale di panna, per realizzare gelati artigianali al latte. Contiene solo ingredienti naturali ed è priva di emulsionanti. JOYBASE NATURISSIMA 150 consente di ottenere una struttura voluminosa e dotata di un'ottima stabilità in vetrina. Preparazione a caldo.



### 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 01070822

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

### INFO

#### Descrizione

base in polvere per la realizzazione di gelato artigianale al latte con soli ingredienti naturali, preparazione a caldo. JOYBASE NATURISSIMA 150 consente di ottenere una struttura voluminosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

#### Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

#### Modalità d'uso

JOYBASE NATURISSIMA 150 \_\_\_\_\_ g 150  
zucchero \_\_\_\_\_ g 230

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

panna \_\_\_\_\_ g 160

latte \_\_\_\_\_ l 1

Miscelare JOYBASE NATURISSIMA 150 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte e la panna agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE NATURISSIMA 150 deve essere utilizzata con procedimento a caldo, pastorizzando a 85°C.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary  
made simple.