

JOYLIFE NATURISSIMA

50

GELATO JOYLIFE

Base per gelati artigianali al latte, ricca di panna in polvere, aroma naturale di panna, fibre e realizzata con soli ingredienti naturali, senza grassi vegetali né emulsionanti. 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 01070838

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, senza emulsionanti, grassi vegetali ed aromi. Preparazione a caldo. JOYLIFE NATURISSIMA 50 consente di ottenere una struttura voluminosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYLIFE NATURISSIMA 50 _____ g 50

zucchero _____ g 230

panna _____ g 200

latte _____ l 1

Miscelare JOYLIFE NATURISSIMA 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte e la panna agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYLIFE NATURISSIMA 50 deve essere utilizzata con procedimento a caldo, pastorizzando a 85°C.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.