

# JOYQUICK YOGURT

GELATO JOYQUICK

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale allo yogurt. Gluten-free. È adatta all'impiego 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 01070719

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

## INFO

### Descrizione

base completa in polvere per la produzione di gelato artigianale al gusto yogurt, sviluppo a freddo.

### Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

### Modalità d'uso

JOYQUICK YOGURT \_\_\_\_\_ 1.2 kg (un sacchetto)

latte \_\_\_\_\_ 3 L

Aggiungere JOYQUICK YOGURT al latte, miscelare con mixer o frusta fino a completa dispersione. Lasciare riposare la

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

miscela per 20-30 minuti. Versare poi la miscela direttamente nel mantecatore.



Extraordinary  
made simple.