

JOYSOFT CHOCOLATE

GELATO JOYSOFT

Preparato in polvere per la produzione di gelato soft al cioccolato.



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 01070828

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione di gelato soft al gusto di cioccolato.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato soft.

Modalità d'uso

JOYSOFT CHOCOLATE g 2000

acqua l 4

Versare JOYSOFT CHOCOLATE nell'acqua, agitare vigorosamente con frusta. Lasciare riposare la miscela per 15/20

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

minuti e dopo un'altra breve agitazione con la frusta, versare poi la miscela nell'apposita macchina per gelato soft. Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.