JOYSOFT CHOCOLATE

GELATO JOYSOFT

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



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070828

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Latte

Cross contaminazioni

Soia

INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 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.