

# JOYBASE BIANCA F 100

GELATO JOYBASE

Base per la realizzazione a freddo di gelato al latte. Caratterizzata dall'elevato contenuto di panna e da un gusto leggermente vanigliato, garantisce una struttura cremosa e calda al palato.



## 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 01070817

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

## INFO

### Descrizione

base in polvere con panna per la realizzazione di gelato artigianale al latte dal gusto delicato, preparazione a freddo.

### Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

### Modalità d'uso

JOYBASE BIANCA F 100 \_\_\_\_\_ g 100  
zucchero \_\_\_\_\_ g 230

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

latte\_\_\_\_\_ | 1

Miscelare JOYBASE BIANCA F 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE BIANCA F 100 può essere utilizzata a freddo direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary  
made simple.