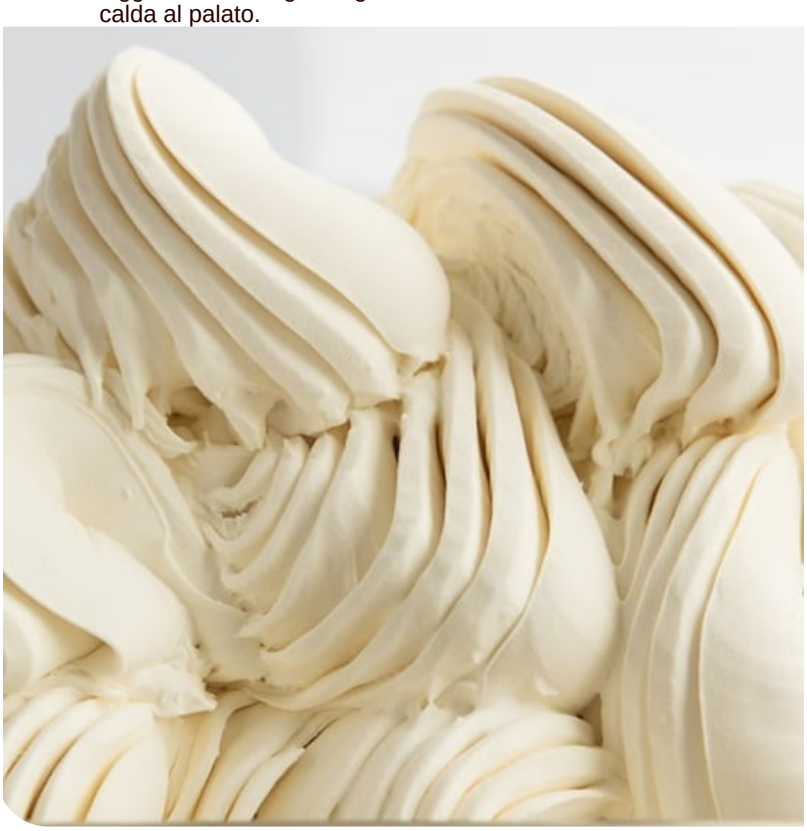
JOYBASE BIANCA F 100

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

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 01070817

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Latte

Cross contaminazioni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
latte_____ l 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.