

JOYBASE ELITE 100

GELATO JOYBASE

Base per gelati al latte, ricca di burro di cacao e proteine del latte, permette di ottenere un gelato dalla struttura incomparabile, cremosa e compatta. Senza aromi aggiunti. Preparazione a caldo.



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 01070842

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

base in polvere con burro di cacao e senza aromi, per la produzione di gelato artigianale al latte. Preparazione a caldo.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

Modalità d'uso

JOYBASE ELITE 100 _____ g 100

zucchero _____ g 230

latte _____ l 1

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Miscelare JOYBASE ELITE 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.
JOYBASE ELITE 100 è utilizzata a caldo con pastorizzazione a 85°C, successivamente gelare la miscela nel mantecatore.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



**Extraordinary
made simple.**