

JOYBASE GELATO CALDO



Base in polvere per la realizzazione di "gelato caldo" e semifreddi. Permette di realizzare prodotti dalla struttura cremosa e spatolabile che si mantengono morbidi a temperature negative, ottimo utilizzato in gelateria per dare più volume e scaldare il gelato. Preparazione a freddo.

Dettagli prodotto

COD 000705

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



proteine del latte

Cross contaminazioni



Soia

Denominazione tecnica

preparato per gelati e desserts. Prodotto semilavorato.