

JOYBASE INFINITY PRO

100

GELATO JOYBASE

Base per gelati al latte di altissima qualità, realizzata con panna e senza grassi vegetali. Dal gusto delicato, garantisce una struttura cremosa e compatta, oltre ad un'ottima tenuta in vetrina. Adatta sia all'utilizzo a caldo che a freddo.



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 01070814

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione

base in polvere con panna per la realizzazione di gelato artigianale al latte dal gusto delicato, preparazione sia a caldo che a freddo. JOYBASE INFINITY PRO 100 consente di ottenere una struttura voluminosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

JOYBASE INFINITY PRO 100___ g 100
zucchero_____ g 230



Extraordinary
made simple.

latte_____ | 1

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

JOYBASE INFINITY PRO 100 può essere utilizzato sia a caldo con pastorizzazione a 85°C, che a freddo direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.