

JOYBASE LATTE&FRUTTA

100

GELATO JOYBASE

Base in polvere per la realizzazione a freddo di gelato artigianale sia al latte che alla frutta. Realizzata con grassi vegetali non idrogenati e proteine del latte, non contiene aromi aggiunti.



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 01070718

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

base in polvere per la realizzazione di gelato artigianale sia al latte che alla frutta, preparazione a freddo. JOYBASE LATTE&FRUTTA consente di ottenere una struttura cremosa e dall'ottima stabilità nella vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

DOSAGGIO PER GELATO AL LATTE:

JOYBASE LATTE&FRUTTA _____ g 100

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

zucchero_____ g 220

latte_____ l 1

pasta aromatizzante per creme___ vedi dosaggio

DOSAGGIO PER GELATO ALLA FRUTTA:

JOYBASE LATTE&FRUTTA_____ g 100

zucchero_____ g 300

acqua_____ l 1

pasta aromatizzante per frutta__ vedi dosaggio

Miscelare JOYBASE LATTE&FRUTTA con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nell'acqua agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, aggiungere eventualmente la pasta aromatizzante e lasciare riposare. Versare poi la miscela direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.