

JOYBASE LEGGERA 50

GELATO JOYBASE

Base per gelato al latte realizzata con fibre e proteine nobili del latte, senza grassi e aromi. È l'ideale per ottenere un gelato leggero e altamente digeribile senza rinunciare ad struttura cremosa e perfettamente stabile in vetrina. È adatta per l'utilizzo sia 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 01070795

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

INFO

Descrizione

base in polvere per la realizzazione di gelato artigianale al latte, senza grassi vegetali ed aromi. Preparazione a caldo-freddo. JOYBASE LEGGERA 50 consente di ottenere una struttura voluminosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE LEGGERA 50 _____ g 50

zucchero _____ g 230

panna _____ g 200

latte _____ l 1

Miscelare JOYBASE LEGGERA 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte e la panna agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE LEGGERA 50 può essere utilizzata con procedimento a caldo o a freddo.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.