

# JOYBASE MILKY 250

GELATO JOYBASE

Base per realizzare gelato alle creme dalla struttura stabile e dal gusto pulito. Caratterizzata dalla grande praticità, richiede solo l'aggiunta di acqua e zucchero. Contiene grassi vegetali non idrogenati (olio cocco). 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 01070820

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

## INFO

### Descrizione

base in polvere per la produzione di gelato artigianale al latte, preparazione a caldo.

### Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

### Modalità d'uso

JOYBASE MILKY 250 \_\_\_\_\_ g 250

zucchero \_\_\_\_\_ g 250

acqua \_\_\_\_\_ l 1

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Miscelare JOYBASE MILKY 250 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nell' acqua agitando vigorosamente fino a completo scioglimento.  
JOYBASE MILKY 250 dev'essere utilizzato a caldo con pastorizzazione a 85°C, successivamente gelare nel mantecatore.  
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



**Extraordinary  
made simple.**