

## **JOYBASE NEUTRAL C10**



Nucleo di neutri ad azione stabilizzante per gelati. Contiene un'ottima miscela di addensanti, emulsionanti e proteine del latte. Ottimo in abbinamento con JOYPLUS FIBRA MIX, per dare più struttura e voluminosità al gelato. Preparazione a caldo.

## **Dettagli prodotto**

COD 000715

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



proteine del latte

Cross contaminazioni



Soia

## **Denominazione tecnica**

prodotto semilavorato per gelato.