

JOYBASE NEUTRAL C10

GELATO JOYBASE

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.



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 01070738

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

neutro in polvere ad azione emulsionante, stabilizzante ed addensante per la preparazione a caldo di gelato artigianale al latte.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

10 g di JOYBASE NEUTRAL C10 per 1 Kg di miscela base oppure 15 g per lt di latte.

Si consiglia di disperdere JOYBASE NEUTRAL C10 in una quantità sufficiente di zucchero prima di miscelare nel latte.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Preparazione a caldo.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.