

## **JOYBASE NEUTRAL FIX**



Nucleo di neutri ad azione stabilizzante e addensante per gelati alla frutta ed al latte, privo di emulsionanti. Ottimo in abbinamento all'integratore JOYPLUS FIBRA MIX e JOYPLUS PANNA PIÙ per rendere i gelati più strutturati, stabili e voluminosi in vetrina. Adatta sia all'utilizzo a caldo che a freddo.

## **Dettagli prodotto**

COD 000716

## Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni



Soia



Latte

## **Denominazione tecnica**

prodotto semilavorato per gelato.