

JOYBASE NEUTRAL FIX

GELATO JOYBASE

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.



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 01070653

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Descrizione

neutro in polvere ad azione stabilizzante ed addensante per la realizzazione sia a freddo che a caldo di gelato artigianale alla frutta ed al latte.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

5 g di JOYBASE NEUTRAL FIX per litro di acqua o di latte.

Si consiglia di disperdere JOYBASE NEUTRAL FIX in una quantità sufficiente di zucchero prima di miscelare in acqua o latte

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.