



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.

Dettagli prodotto

COD 000716

Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni



Soia



Latte