

JOYBASE PASSION

CREAM 100

GELATO JOYBASE

Base per gelato al latte con grassi vegetali non idrogenati. Garantisce una struttura cremosa, compatta e calda al palato, un gusto panna intenso, unitamente ad un ottimo aumento del volume e della tenuta 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 01070815

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

base in polvere con grassi vegetali non idrogenati per la realizzazione di gelato artigianale al latte. JOYBASE PASSION CREAM 100 consente di ottenere una struttura voluminosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

JOYBASE PASSION CREAM 100___ g 100
zucchero_____ g 230

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

latte_____ l 1

Miscelare JOYBASE PASSION CREAM 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE PASSION CREAM 100 può essere utilizzato sia a caldo con pastorizzazione a 85°C, che a freddo direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.