

JOYBASE PASSION

CREAM 50

GELATO JOYBASE

Base per gelato al latte con grassi vegetali non idrogenati. Garantisce una struttura cremosa, compatta e calda al palato. 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 01070683

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

base in polvere per la realizzazione di gelato artigianale al latte. JOYBASE PASSION CREAM 50 consente di ottenere una struttura voluminosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

JOYBASE PASSION CREAM 50 _____ g 50

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

zucchero _____ g 230/250

latte _____ l 1

Miscelare JOYBASE PASSION CREAM 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE PASSION CREAM 50 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.