

# JOYBASE PASSION PRO

## 100

GELATO JOYBASE

Base per gelato al latte con grassi vegetali non idrogenati. Dal gusto delicato, garantisce una struttura più cremosa, compatta e calda al palato. Ottima 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 01070816

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

### INFO

#### Descrizione

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

#### Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

#### Modalità d'uso

JOYBASE PASSION PRO 100 \_\_\_\_\_ g 100  
zucchero \_\_\_\_\_ g 230

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

latte\_\_\_\_\_ | 1

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

JOYBASE PASSION PRO 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.