

JOYBASE ROYAL CREAM

50

GELATO JOYBASE

Base per gelato al latte, realizzata con panna e senza grassi idrogenati, ideale per creare gelato a montagna?.



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 01070638

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

base in polvere con panna per la realizzazione di gelato artigianale al latte. JOYBASE ROYAL CREAM 50 consente di ottenere una struttura particolarmente cremosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

JOYBASE ROYAL CREAM 50 _____ g 50
zucchero _____ g 250

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

latte_____ l 1

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

JOYBASE ROYAL 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.