

# JOYBASE SUPERFRUTTA

## 50

GELATO JOYBASE

Base in polvere ad azione stabilizzante e montante per la realizzazione di gelati alla frutta. Consente di ottenere una struttura cremosa, areata e dall'ottima stabilità in vetrina. Non contiene derivati del latte. 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 01070882

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

### INFO

#### Descrizione

base in polvere ad azione stabilizzante e montante per la realizzazione di gelato artigianale, preparazione sia a caldo che a freddo. JOYBASE SUPERFRUTTA 50 consente di ottenere una struttura cremosa, areata e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

#### Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

#### Modalità d'uso

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYBASE SUPERFRUTTA 50 \_\_\_\_\_ g 50  
zucchero \_\_\_\_\_ g 270-300  
acqua \_\_\_\_\_ l 1  
pasta aromatizzante \_\_\_\_\_ g 80-120

Miscelare JOYBASE SUPERFRUTTA 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nell'acqua agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, aggiungere eventualmente la pasta aromatizzante e lasciare riposare. JOYBASE SUPERFRUTTA 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.