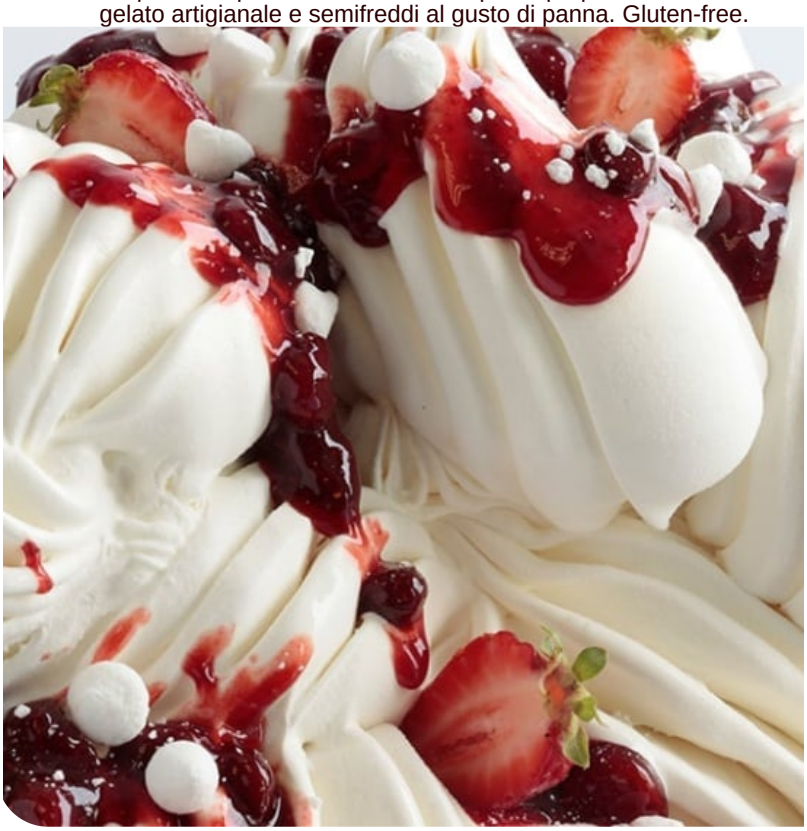
JOYGELATO CHEPANNA

GELATO JOYGELATO

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al gusto di panna. Gluten-free.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070713

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Latte

Cross contaminazioni

Soia

INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Descrizione
preparato in polvere aromatizzante per la realizzazione di gelato e semifreddi al gusto panna.

Denominazione
prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso
Dosaggio consigliato per gelato alla panna.
miscela base bianca_____ g 1000
JOYGELATO CHEPANNA!_____ g 15-30
Lo stesso dosaggio può essere applicato in pasticceria per kg di panna o semifreddi.
Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.
Preparare la miscela di zucchero, mix stabilizzante e latte; incorporare JOYGELATO CHEPANNA! con un agitatore ad alta velocità e gelare direttamente nel mantecatore.
Se si utilizza il procedimento a caldo, JOYGELATO CHEPANNA! deve essere disperso nella miscela base già pastorizzata e raffreddata, poi mantecare.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.