

# 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

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 01070713

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

## INFO

### 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



Extraordinary  
made simple.