

JOYGELATO YOGURT

GELATO JOYGELATO

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato e semifreddi allo yogurt. Ricco di yogurt in polvere, fermenti lattici e 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 01070639

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione di gelato al gusto di yogurt.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 30-40 g per kg di base bianca.

Esempio Ricetta:

JOYGELATO YOGURT _____ g 45

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

zucchero _____ g 200

destrosio _____ g 20

mix stabilizzante per gelato

(base 100) _____ g 100

latte _____ l 1

Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.

Preparare la miscela di zuccheri, mix stabilizzante e latte; incorporare JOYGELATO YOGURT con un agitatore ad alta velocità e gelare direttamente nel mantecatore.

Se si utilizza il procedimento a caldo, JOYGELATO YOGURT deve essere disperso nella miscela base già pastorizzata, poi mantecare.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.