JOYGELATO YOGURT GRECO

GELATO JOYGELATO

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale al gusto di yogurt greco. Ricco di yogurt in polvere, fermenti lattici e 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 01070939

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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.

irca GROUP Extraordinary made simple.

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

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

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.
Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.
Preparare la miscela di zuccheri, mix stabilizzante e latte; incorporare JOYGELATO YOGURT GRECO con un agitatore ad alta velocità e gelare direttamente nel mantecatore.
Se si utilizza il procedimento a caldo, JOYGELATO YOGURT GRECO deve essere disperso nella miscela base già pastorizzata, poi mantecare.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.