

JOYPLUS PROSOFT

GELATO JOYPLUS

Mejorador en polvo para helados, ideal para obtener una textura más suave y cremosa. Apto para todo tipo de helados y especialmente recomendado para helados de crema, que tienden a endurecerse en las vitrinas refrigeradas. Diseñado para su elaboración tanto en caliente como en frío.



MODALITÀ D'USO

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070685

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Leche

INFO

Descripción

preparado en polvo recomendado para mejorar la estructura del helado, mantiene el helado más suave y unttable en todas las mezclas, ideal para todos los gustos que tienden a endurecerse en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

30/60 g de JOYPLUS PROSOFT por l de leche o agua, utilizado en sustitución de la misma cantidad de azúcar en la receta, uso tanto en caliente como en frío.

Se recomienda mezclar JOYPLUS PROSOFT con todos los ingredientes en polvo o en la mezcla base ya preparada removiendo vigorosamente.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



**Extraordinary
made simple.**