

# JOYBASE LEGGERA 50

GELATO JOYBASE

Base blanca en polvo para helado de leche, elaborada con proteínas y fibra lácteas, sin grasas ni aromatizantes añadidos. Ideal para crear helados ligeros y fáciles de digerir, con una excelente textura cremosa y una estabilidad perfecta en el congelador. Apta para procesos en frío y en caliente.



## 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 01070795

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

## INFO

### Descripción

base en polvo para la elaboración de helado artesanal de leche, sin grasas vegetales ni aromas. Preparación en caliente-frío. JOYBASE LEGGERA 50 permite obtener una estructura voluminosa y una excelente estabilidad en vitrina.

### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYBASE LEGGERA 50 \_\_\_\_\_ 50 g

azúcar \_\_\_\_\_ 230 g

nata \_\_\_\_\_ 200 g

leche \_\_\_\_\_ 1 l

Mezclar JOYBASE LEGGERA 50 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche y la nata removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo, dejar reposar la mezcla.

JOYBASE LEGGERA 50 se puede utilizar con procedimiento en caliente o en frío.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary  
made simple.