

# SOLUCIÓN DE NEUTRALIDAD DE JOYBASE

GELATO JOYBASE

La base blanca ideal para helados de leche y frutas, sin emulsionantes y con acción estabilizante y espesante. Combina a la perfección con JOYPLUS FIBRA MIX y JOYPLUS PANNA PIÙ para lograr una mejor estructura y mayor volumen. Diseñada 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 01070653

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Leche

## INFO

### Descripción

neutro en polvo con acción estabilizadora y espesante para la realización tanto en frío como en caliente de helado artesanal de frutas y leche.

### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

5 g de JOYBASE NEUTRAL FIX por l de agua o leche.

Se recomienda dispersar JOYBASE NEUTRAL FIX en una cantidad suficiente de azúcar antes de mezclar en agua o leche

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary  
made simple.