

JOYBASE PASSION PRO

100

GELATO JOYBASE

Base blanca para helado de leche, con grasas vegetales no hidrogenadas. Garantiza un sabor suave y delicioso, junto con una textura cremosa y densa. 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 01070816

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Soja

INFO

Descrizione

base en polvo que contiene grasas vegetales no hidrogenadas para la elaboración de helado artesanal de leche. JOYBASE PASSION PRO 100 permite obtener una estructura voluminosa y una excelente estabilidad en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYBASE PASSION PRO 100 _____ 100 g
azúcar _____ 230 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

leche_____ 1 l

Mezclar JOYBASE PASSION PRO 100 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo, dejar reposar la mezcla.

JOYBASE PASSION PRO 100 se puede utilizar tanto en caliente con pasteurización a 85 °C, como en frío directamente en la mantecadora.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary
made simple.