

SEDUCCIÓN DE JOYBASE

GELATO JOYBASE

Base para helado de leche, elaborada con grasas vegetales y sin aromatizantes. Fácil de usar e ideal para obtener un helado de textura suave, cremosa y densa. Diseñada para la elaboración mediante proceso 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 01070819

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Soja

INFO

Descripción

base en polvo que contiene grasas vegetales no hidrogenadas para la producción de helado artesanal de leche, preparación en caliente.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYBASE SEDUCTION 150 _____ 150 g

azúcar _____ 230 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

leche_____ 1 l

Mezclar JOYBASE SEDUCTION 150 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo.

JOYBASE SEDUCTION 150 debe utilizarse en caliente con pasteurización a 85 °C.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070962

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Soja

INFO

Descripción

base en polvo para la producción de helado artesanal de leche con preparación en caliente.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYBASE SEDUCTION 330 _____ 500 g

agua_____ 1 l

Añadir JOYBASE SEDUCTION 330 al agua, mezclar con mezclador o batidor hasta su completa dispersión. A continuación, pasteurizar a 85 °C.



Extraordinary
made simple.