

# YOGUR JOYGELATO

GELATO JOYGELATO

Aromatizante de yogur en polvo para helados artesanales y postres congelados. Rico en yogur en polvo, enzimas lácteas y sin gluten.



## 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 01070639

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Descrizione

preparado en polvo para la elaboración de helados con sabor a yogur.

### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

### Directions for use

la dosis recomendada para la preparación de helado es de 30-40 g por kg de base blanca.

Ejemplo de receta:

JOYGELATO YOGURT \_\_\_\_\_ 45 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

azúcar\_\_\_\_\_ 200 g  
dextrosa\_\_\_\_\_ 20 g  
mezcla estabilizadora para helado  
(base 100)\_\_\_\_\_ 100 g  
leche\_\_\_\_\_ 1 l

El producto se utiliza en frío.

Preparar la mezcla de azúcares, mezcla estabilizadora y leche; incorporar JOYGELATO YOGURT con un agitador de alta velocidad y congelar directamente en la mantecadora.

Si se utiliza el procedimiento en caliente, JOYGELATO YOGURT debe dispersarse en la mezcla base ya pasteurizada y, a continuación, mantecarse.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary  
made simple.