

JOYPLUS PROSOFT

GELATO JOYPLUS

Améliorant en poudre pour crèmes glacées, idéal pour obtenir une texture plus onctueuse et crémeuse. Convient à tous types de crèmes glacées et particulièrement recommandé pour les crèmes glacées qui ont tendance à durcir dans les vitrines réfrigérées. Conçu pour la fabrication à chaud et à froid.



MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070685

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

préparation en poudre conseillée pour améliorer la structure de la glace, elle maintient la glace plus souple et étalable dans chaque mélange, idéale pour tous les goûts qui ont tendance à durcir en vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

30 à 60 g de JOYPLUS PROSOFT par litre de lait ou d'eau, à utiliser pour remplacer la même quantité de sucre dans la recette, pour une préparation à chaud ou à froid.

Nous recommandons de mélanger JOYPLUS PROSOFT avec tous les ingrédients en poudre ou dans la préparation de base prête à l'emploi, en agitant vigoureusement.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.