

CORRECTION NEUTRE DE JOYBASE

GELATO JOYBASE

Base blanche essentielle pour crèmes glacées au lait et aux fruits, sans émulsifiants, elle possède des propriétés stabilisantes et épaississantes. Elle s'associe parfaitement aux préparations JOYPLUS FIBRA MIX et JOYPLUS PANNA PIÙ pour une texture plus ferme et un volume accru. Convient aux techniques de 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 01070653

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

neutre en poudre ayant une action stabilisante et épaississante pour la réalisation de glace artisanale à la fruits et au lait. Utilisation: chaud / froid.

Denomination

produit semi-fini pour glace.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Dosage: 5 g JOYBASE NEUTRAL FIX / 1 lt eau ou lait.

On conseille de disperser JOYBASE NEUTRAL FIX dans une quantité suffisante de sucre avant de mélanger dans l'eau ou dans le lait.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.