



CREMA FREDDA BIANCA 6.6

Base in polvere per la realizzazione di crema fredda bianca al gusto panna con l'utilizzo del granitore. Può essere caratterizzata a piacere con gli aromatizzanti JOYGELATO. Preparazione a freddo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070941

CLAIM

MODALITÀ D'USO

CREMA FREDDA BIANCA _____ Kg 1.1
latte _____ Lt 3.0

Aggiungere CREMA FREDDA BIANCA al latte e miscelare vigorosamente con mixer ad immersione, lasciare riposare per 10-15 minuti. Versare la miscela nel granitore e ghiacciare con il programma apposito.

E' possibile aromatizzare a piacere con le paste aromatizzanti Joygelato.

CREMA FREDDA BIANCA può essere utilizzata, senza l'uso del pastorizzatore, anche come base per gelato mantecato e soft.

DENOMINAZIONE TECNICA

preparato per crema fredda al gusto panna. Prodotto semilavorato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

