



JOYBASE LEGGERA 100 F 8 (4X2)

Base per gelato al latte senza grassi e aromi.

È l'ideale per ottenere un gelato leggero e altamente digeribile senza rinunciare ad struttura cremosa e perfettamente stabile in vetrina. Ottima per esaltare i gusti del gelato.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980796

CLAIM

MODALITÀ D'USO

JOYBASE LEGGERA 100 F _____ g 100
zucchero _____ g 210-230
panna _____ g 100-150
latte _____ l 1

Miscelare JOYBASE LEGGERA 100 F con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte e la panna agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE LEGGERA 100 F può essere utilizzato sia a caldo con pastorizzazione a 85°C, che a freddo direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

