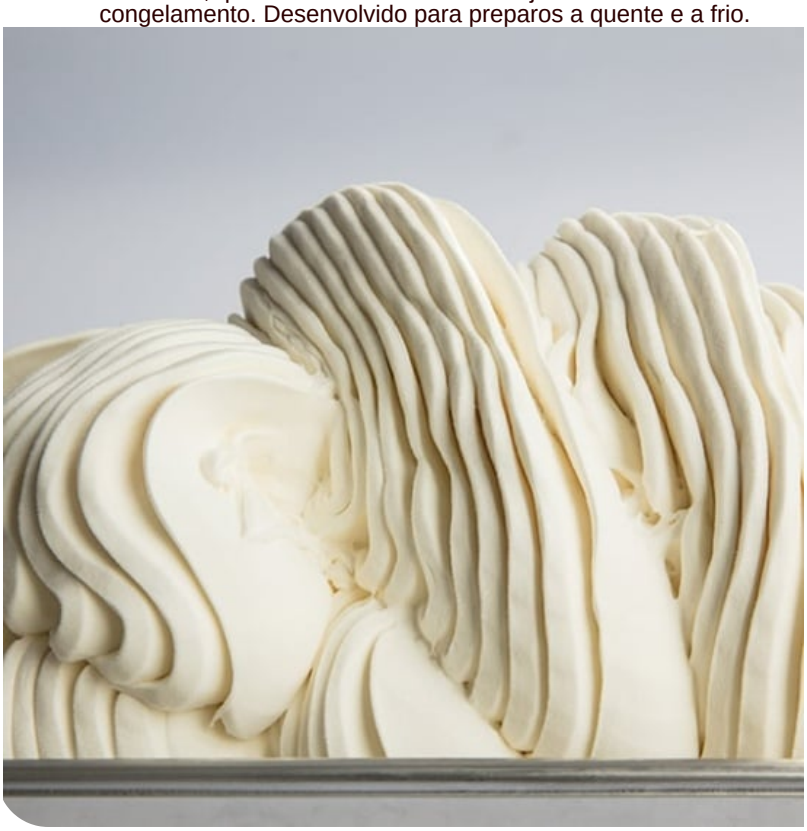
JOYPLUS PROSOFT

GELATO JOYPLUS

Melhorador em pó para sorvetes, ideal para obter uma textura mais macia e cremosa. Adequado para todos os tipos de sorvete e especialmente recomendado para sorvetes cremosos, que tendem a endurecer nas janelas de congelamento. Desenvolvido para preparos a quente e a frio.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em contacto com a nossa equipa.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070685

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

Soybeans

irca GROUP Extraordinary made simple.

Milk

INFO

Descrizione
preparação em pó recomendada para melhorar a estrutura do sorvete, mantém o sorvete mais macio e espatulável em todas as misturas, ideal para todos os gostos que tendem a endurecer na janela do freezer.

Denomination
produto semielaborado para sorvete.

Directions for use

30/60 g de JOYPLUS PROSOFT por litro de leite ou água, usado no lugar da mesma quantidade de açúcar na receita, tanto para uso quente quanto frio.
Recomenda-se misturar JOYPLUS PROSOFT com todos os ingredientes em pó ou na mistura de base pronta com agitação vigorosa.
Feche o saco cuidadosamente após cada retirada.