

# JOYBASE DELYMIX 50

GELATO BASE DE ALEGRIA

Base branca universal ideal para a produção de sorvetes de frutas e sorvetes à base de leite, ambos com excelente textura cremosa e aerada, perfeitamente estável na vitrine de congelamento. Adequada tanto para o processo a quente quanto para o processo 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 01070649

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk

## INFO

### Descrizione

base em pó com ação estabilizadora e vertical para a produção de sorvete artesanal, tanto a quente quanto a frio. O JOYBASE DELYMIX 50 permite obter uma estrutura cremosa e ventilada com excelente estabilidade na janela do congelador.

### Denomination

produto semiacabado para sorvete.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYBASE DELYMIX 50 \_\_\_\_\_ 50 g

açúcar \_\_\_\_\_ 270-300 g

água \_\_\_\_\_ l l

pasta aromatizante \_\_\_\_\_ 80-120 g

Misture JOYBASE DELYMIX 50 com o açúcar, adicione gradualmente os pós na água com agitação vigorosa até dissolver completamente, adicione opcionalmente a pasta aromatizante e deixe repousar.

O JOYBASE DELYMIX 50 pode ser utilizado a quente com pasteurização a 85°C ou a frio diretamente no congelador.

Feche o saco cuidadosamente após cada retirada.



Extraordinary  
made simple.