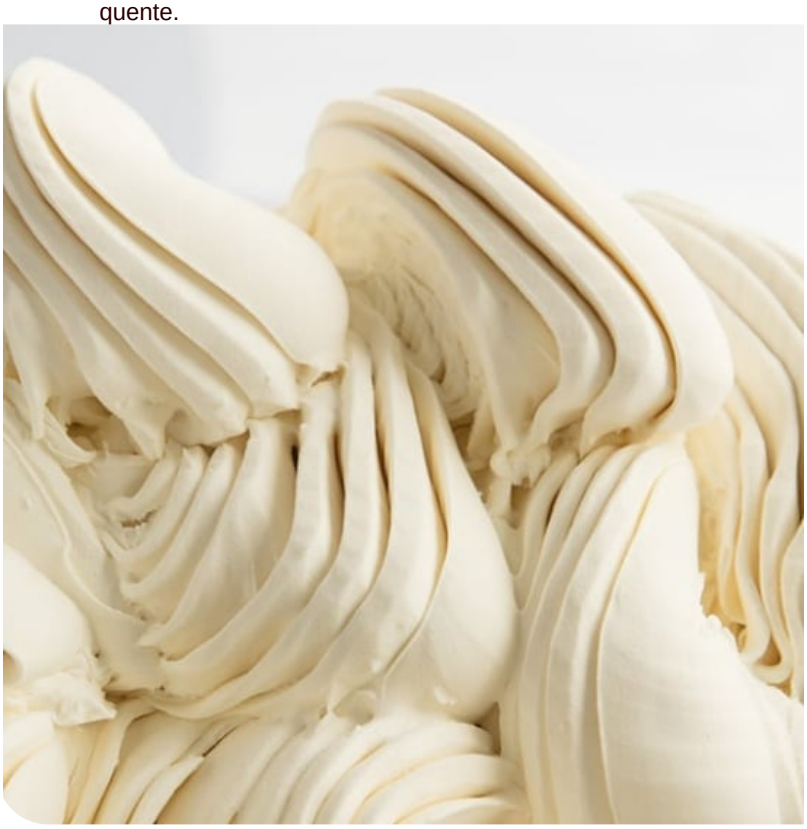
JOYBASE LEGGERA 50

GELATO BASE DE ALEGRIA

Base branca em pó para sorvete de leite, feita com proteínas e fibras do leite, sem gorduras e sem aromatizantes adicionais. Ideal para criar sorvetes leves e de fácil digestão, com excelente cremosidade e perfeita estabilidade na vitrine congelada. Adequada tanto para processos a frio quanto a quente.



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 01070795

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Soybeans

Milk

INFO

Descrizione
base em pó para fazer sorvete de leite artesanal, sem gorduras vegetais e aromatizantes. Preparação quente-fria. JOYBASE LEGGERA 50 permite obter uma estrutura volumosa e excelente estabilidade na janela do congelador.

Denomination
produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use
JOYBASE LEGGERA 50_____ 50 g
açúcar _____ 230 g
creme _____ 200 g
leite_____ l 1
Misture JOYBASE LEGGERA 50 com o açúcar, adicione gradualmente os pós ao leite e ao creme agitando vigorosamente até dissolver completamente, deixe a mistura descansar.
JOYBASE LEGGERA 50 pode ser usado com processo quente ou frio.
Feche o saco cuidadosamente após cada retirada.