

JOYBASE NEUTRO FIX

GELATO BASE DE ALEGRIA

O núcleo da base branca para sorvetes de leite e de frutas, sem emulsificantes, possui ação estabilizante e espessante. Combina perfeitamente com JOYPLUS FIBRA MIX e JOYPLUS PANNA PIÙ, proporcionando melhor estrutura e maior volume ao seu sorvete. Ideal 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 01070653

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soybeans



Milk

INFO

Descrizione

pó neutro com ação estabilizadora e espessante tanto para produção a frio quanto a quente de frutas artesanais e sorvete de leite.

Denomination

produto semielaborado para sorvete.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

5 g de JOYBASE NEUTRAL FIX por litro de água ou leite.

Recomenda-se dispersar o JOYBASE NEUTRAL FIX em uma quantidade suficiente de açúcar antes de misturar na água ou no leite

Feche o saco cuidadosamente após cada retirada.



Extraordinary
made simple.