

JOYBASE PASSION PRO

100

GELATO BASE DE ALEGRIA

Base branca para sorvete de leite, com gorduras vegetais não hidrogenadas. Garante um sabor suave e delicioso, além de uma textura cremosa e densa. Ideal para preparo 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 01070816

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Soybeans

INFO

Descrizione

base em pó com gorduras vegetais não hidrogenadas para a produção de sorvete de leite artesanal. O JOYBASE PASSION PRO 100 permite obter uma estrutura volumosa e excelente estabilidade na janela do congelador.

Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use

JOYBASE PASSION PRO 100 _____ 100 g
açúcar _____ 230 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

leite _____ | 1

Misture o JOYBASE PASSION PRO 100 com o açúcar, adicione gradualmente os pós ao leite agitando vigorosamente até dissolver completamente, deixe a mistura descansar.

JOYBASE PASSION PRO 100 pode ser usado a quente com pasteurização a 85°C ou a frio diretamente no congelador. Feche o saco cuidadosamente após cada retirada.



Extraordinary
made simple.