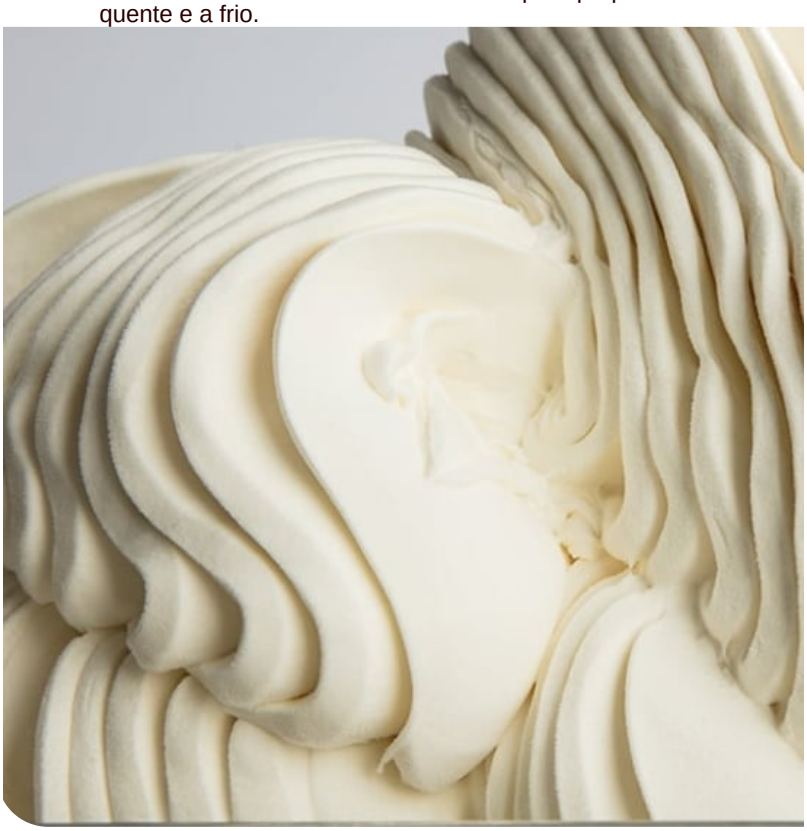
JOYBASE PASSION PRO 100

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
leite _____ l 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.