

# SEDUÇÃO JOYBASE

GELATO

BASE DE ALEGRIA

Base para sorvete de leite, feita com gorduras vegetais e sem aromatizantes. Fácil de usar e perfeita para obter um sorvete com textura macia, cremosa e densa. Desenvolvida para preparo 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 01070819

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Soybeans

## INFO

### Descrizione

base em pó com gorduras vegetais não hidrogenadas para a produção de sorvete lácteo artesanal, preparação a quente.

### Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

### Directions for use

JOYBASE SEDUCTION 150 \_\_\_\_\_ 150 g  
açúcar \_\_\_\_\_ 230 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

leite \_\_\_\_\_ l l

Misture JOYBASE SEDUCTION 150 com o açúcar, adicione gradualmente os pós ao leite agitando vigorosamente até dissolver completamente.

JOYBASE SEDUCTION 150 deve ser usada a quente com pasteurização a 85°C.

Feche o saco cuidadosamente após cada retirada.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070962

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Soybeans

## INFO

### Descrizione

base em pó para a produção de sorvete de leite artesanal, preparação a quente.

### Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

### Directions for use

JOYBASE SEDUCTION 330 \_\_\_\_\_ 500 g

Água \_\_\_\_\_ l l

Adicione JOYBASE SEDUCTION 330 à água, misture com o mixer ou bata até dispersar completamente. Em seguida, pasteurize a 85°C.



Extraordinary  
made simple.