

IOGURTE JOYGELATO

GELATO JOYGELATO

Aromatizante em pó de iogurte para sorvetes artesanais e sobremesas congeladas. Rico em iogurte em pó, enzimas do leite e sem glúten.



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 01070639

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk

Cross-contaminations



Soybeans

INFO

Descrizione

preparação em pó para fazer sorvete com sabor de iogurte.

Denomination

produto semielaborado para sorvete.

Directions for use

a dosagem recomendada para o preparo do sorvete é de 30-40 g por kg de base branca.

Exemplo de receita:

JOYGELATO YOGURT _____ 45 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

açúcar _____ 200 g
dextrose _____ 20 g
mistura estabilizadora para sorvete
(base 100) _____ 100 g
leite _____ l 1

O produto é usado com um processo frio.

Prepare a mistura de açúcares, mistura estabilizadora e leite; incorpore o JOYGELATO YOGURT com um agitador de alta velocidade e congele diretamente no congelador.

Se estiver usando o processo a quente, o JOYGELATO YOGURT deve ser disperso na mistura de base já pasteurizada e depois batido.

Feche o saco cuidadosamente após cada retirada.



Extraordinary
made simple.