



JOYPLUS TRIM 6

Preparato in polvere sviluppato per migliorare la struttura del gelato: conferisce compattezza, cremosità e stabilità, rallentando lo sgocciolamento, senza aumentare la dolcezza del gelato. Consigliato per tutti i gelati, soprattutto quelli alla frutta. Adatto sia all'utilizzo a caldo che a freddo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070686

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

30/60 g di JOYPLUS TRIM per lt di latte o acqua, impiegato in sostituzione della stessa quantità di zucchero in ricetta, utilizzo sia a caldo che a freddo.

Si consiglia di miscelare JOYPLUS TRIM con tutti gli ingredienti in polvere oppure nella base già pronta agitando vigorosamente.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.