



JOYBASE LEGGERA 100 8 (4X2)

Base per gelato al latte senza grassi e aromi, studiata per l'utilizzo a caldo. È l'ideale per ottenere un gelato leggero e altamente digeribile senza rinunciare ad struttura cremosa e perfettamente stabile in vetrina. Ottima per esaltare i gusti del gelato.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070818

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

JOYBASE LEGGERA 100 _____ g 100
zucchero _____ g 210-230
panna _____ g 100-150
latte _____ l 1

Miscelare JOYBASE LEGGERA 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte e la panna agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.
JOYBASE LEGGERA 100 deve essere utilizzata con procedimento a caldo, pastorizzando a 85°C.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.