



## JOYBASE LATTE&FRUTTA 100 6

Base in polvere per la realizzazione a freddo di gelato artigianale sia al latte che alla frutta. Realizzata con grassi vegetali non idrogenati e proteine del latte, non contiene aromi aggiunti.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070718

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

DOSAGGIO PER GELATO AL LATTE:

JOYBASE LATTE&FRUTTA \_\_\_\_\_ g 100

zucchero \_\_\_\_\_ g 220

latte \_\_\_\_\_ l 1

pasta aromatizzante per creme\_\_ vedi dosaggio

DOSAGGIO PER GELATO ALLA FRUTTA:

JOYBASE LATTE&FRUTTA \_\_\_\_\_ g 100

zucchero \_\_\_\_\_ g 300

acqua \_\_\_\_\_ l 1

pasta aromatizzante per frutta\_\_ vedi dosaggio

Miscelare JOYBASE LATTE&FRUTTA con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nell'acqua agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, aggiungere eventualmente la pasta aromatizzante e lasciare riposare.

Versare poi la miscela direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

