



## JOYBASE LEGGERA 100 F 8 (4X2)

Base per gelato al latte senza grassi e aromi.

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 01980796

CLAIM

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



### MODALITÀ D'USO

JOYBASE LEGGERA 100 F \_\_\_\_\_ g 100  
zucchero \_\_\_\_\_ g 210-230  
panna \_\_\_\_\_ g 100-150  
latte \_\_\_\_\_ l 1

Miscelare JOYBASE LEGGERA 100 F 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 F può essere utilizzato sia a caldo con pastorizzazione a 85°C, che a freddo direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.