



JOYBASE MILKY 250 9 (3X3)

Base per realizzare gelato alle creme dalla struttura stabile e dal gusto pulito. Caratterizzata dalla grande praticità, richiede solo l'aggiunta di acqua e zucchero. Contiene grassi vegetali non idrogenati (olio cocco) . Preparazione a caldo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070820

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

JOYBASE MILKY 250 _____ g 250

zucchero _____ g 250

acqua _____ l 1

Miscelare JOYBASE MILKY 250 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nell'acqua agitando vigorosamente fino a completo scioglimento.

JOYBASE MILKY 250 dev'essere utilizzato a caldo con pastorizzazione a 85°C, successivamente gelare nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelati.