JOYBASE PASSION PRO 100 8 (4X2)

Base per gelato al latte con grassi vegetali non idrogenati. Dal gusto delicato, garantisce una struttura più cremosa, compatta e calda al palato. Ottima tenuta in vetrina. Adatta sia all'utilizzo a caldo che a freddo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070816

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

JOYBASE PASSION PRO 100_____ g 100
zucchero_____ g 230
latte_____ l 1
Miscelare JOYBASE PASSION PRO 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.
JOYBASE PASSION PRO 100 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.