



## JOYBASE SUPERFRUTTA 50 6

Base in polvere ad azione stabilizzante e montante per la realizzazione di gelati alla frutta. Consente di ottenere una struttura cremosa, areata e dall'ottima stabilità in vetrina. Non contiene derivati del latte. Adatta sia all'utilizzo a caldo che a freddo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070882

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

JOYBASE SUPERFRUTTA 50 \_\_\_\_\_ g 50

zucchero \_\_\_\_\_ g 270-300

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

pasta aromatizzante \_\_\_\_\_ g 80-120

Miscelare JOYBASE SUPERFRUTTA 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nell'acqua agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, aggiungere eventualmente la pasta aromatizzante e lasciare riposare.

JOYBASE SUPERFRUTTA 50 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.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

