



JOYLIFE FRUTTASTEVIÀ VEGAN 6.3 (6X1.05)

Base neutra completa con edulcoranti, tra cui Stevia di origine naturale, senza zuccheri aggiunti ed emulsionanti. Ideale per realizzare gelati alla frutta a ridotto contenuto calorico. Prodotto 100% vegano. Preparazione a caldo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070837

CLAIM

MODALITÀ D'USO

JOYLIFE FRUTTASTEVIÀ VEGAN _____ 1.05 kg (un
sacchetto)

acqua _____ 1.0 litri

frutta fresca o congelata(*) _____ 2.0 Kg

(*)senza zuccheri aggiunti.

Miscelare le polveri in acqua calda o riscaldare la miscela nel pastorizzatore sino a 25-30°C per facilitare la solubilizzazione dei polialcoli, aggiungere la frutta o il succo, utilizzare mixer ad immersione fino a completa dissoluzione degli ingredienti. Lasciare riposare la miscela e versare poi direttamente nel mantecatore.

Ricette consigliate:

Gelati con frutta polposa:

Fragole: 2.0 Kg; Acqua: 1.0 Lt; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)

Lamponi: 2.0 Kg; Acqua: 1.0 Lt; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)

Banana: 1.6 Kg; Acqua: 1.4 Lt; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)

Gelati con succo di frutta (senza zuccheri aggiunti):

Arancia Rossa: 1 Kg; Acqua: 2.0 Lt; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)

Limone: 0.8 Kg; Acqua: 2.2 Lt; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)

POMPELMO ROSA: 1.5 Kg; Acqua: 1.5 Kg; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)

LE RICETTE RIPORTATE SONO CONFORMI AL DISCIPLINARE VEGANOK.

L'UTILIZZO DI TALE MARCHIO È CONSENTITO REGISTRANDOSI GRATUITAMENTE
E SOTTOSCRIVENDO IL DISCIPLINARE ETICO VEGANOK.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



MAGGIORI INFORMAZIONI AL SITO: WWW.VEGANOK.COM

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelati.