



## JOYLIFE NATURISSIMA 100 8 (4X2)

Base per gelati artigianali al latte, realizzata con soli ingredienti naturali, senza grassi, aromi ed emulsionanti. Permette di esaltare i sapori delle paste aromatizzanti e l'utilizzo di latte e panna fresca. È ricca di fibre vegetali che conferiscono maggiore compattezza, cremosità e stabilità, rallentando lo sgocciolamento del gelato senza alterarne la dolcezza. Preparazione a caldo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070821

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

JOYLIFE NATURISSIMA 100 \_\_\_\_\_ g 100  
zucchero \_\_\_\_\_ g 230  
panna \_\_\_\_\_ g 200  
latte \_\_\_\_\_ l 1

Miscelare JOYLIFE NATURISSIMA 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte e la panna agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYLIFE NATURISSIMA 100 deve essere utilizzata con procedimento a caldo, pastorizzando a 85°C.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

