JOYPLUS PROSOFT 6 (6X1)

Preparato in polvere per migliorare la struttura del gelato e renderlo più morbido e spatolabile. Adatto a tutti i tipi di gelato, in particolare per gusti alle creme che tendono ad indurire in vetrina. Adatto sia all'utilizzo a caldo che a freddo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070685

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

30/60 g di JOYPLUS PROSOFT per lt di latte o acqua, impiegato in sostituzione della stessa quantità di zucchero in ricetta, utilizzo sia a caldo che a freddo.
Si consiglia di miscelare JOYPLUS PROSOFT con tutti gli ingredienti in polvere o nella miscela base già pronta agitando vigorosamente.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.