



## JOYBASE CIOCCOLATO 150 9 (3X3)

Base in polvere ricca di cacao magro, senza derivati del latte e di palma, ideale per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato. Ottimo anche per la preparazione di sorbetti al cioccolato. Può essere utilizzata a caldo e a freddo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070926

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

JOYBASE CIOCCOLATO 150 \_\_\_\_\_ 120-150 g  
zucchero \_\_\_\_\_ 330-350 g latte \_\_\_\_\_ 1 litro  
Miscelare JOYBASE CIOCCOLATO 150 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, versare nel pastorizzatore o gelare direttamente nel mantecatore.  
Preparazione a caldo con pastorizzazione a 85°C oppure a freddo con latte tiepido.  
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelati.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

