



JOYBASE ELITE 100 8 (4X2)

Base per gelati al latte, ricca di burro di cacao e proteine del latte, permette di ottenere un gelato dalla struttura incomparabile, cremosa e compatta. Senza aromi aggiunti. Preparazione a caldo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070842

CLAIM

MODALITÀ D'USO

JOYBASE ELITE 100 _____ g 100
zucchero _____ g 230
latte _____ l 1

Miscelare JOYBASE ELITE 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela. JOYBASE ELITE 100 è utilizzata a caldo con pastorizzazione a 85°C, successivamente gelare la miscela nel mantecatore. Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelati.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

