JOYBASE INFINITY CREAM 100 8 (4X2)

Base per gelati al latte di altissima qualità, realizzata con panna e senza grassi vegetali. Dal gusto ricco, garantisce una struttura cremosa e compatta, oltre ad un'ottima tenuta in vetrina. Adatta sia all'utilizzo a caldo che a freddo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070813

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

JOYBASE INFINITY CREAM 100___ g 100
zucchero_____ g 240
latte_____ l 1
Miscelare JOYBASE INFINITY CREAM 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.
JOYBASE INFINITY CREAM 100 può essere utilizzato sia a caldo con pastorizzazione a 85°C, che a freddo direttamente nel mantecatore.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.