



JOYBASE INFINITY CREAM 50 6

Base per gelato al latte con un ottimo contenuto panna in polvere. Permette di ottenere un gelato dalla struttura cremosa e compatta, nonché di esaltare i sapori delle paste aromatizzanti aggiunte. Adatta sia all'utilizzo a caldo che a freddo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070645

CLAIM

MODALITÀ D'USO

JOYBASE INFINITY CREAM 50 _____ g 50

zucchero _____ g 250

latte _____ l 1

Miscelare JOYBASE INFINITY CREAM 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE INFINITY CREAM 50 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.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

