



JOYBASE INFINITY PRO 100 8 (4X2)

Base per gelati al latte di altissima qualità, realizzata con panna e senza grassi vegetali. Dal gusto delicato, 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 01070814

CLAIM

MODALITÀ D'USO

JOYBASE INFINITY PRO 100 ___ g 100

zucchero _____ g 230

latte _____ l 1

Miscelare JOYBASE INFINITY PRO 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE INFINITY PRO 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.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

