



## JOYBASE NEUTRAL C10 6

Nucleo di neutri ad azione stabilizzante per gelati. Contiene un'ottima miscela di addensanti, emulsionanti e proteine del latte. Ottimo in abbinamento con JOYPLUS FIBRA MIX, per dare più struttura e voluminosità al gelato. Preparazione a caldo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070738

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

10 g di JOYBASE NEUTRAL C10 per 1 Kg di miscela base oppure 15 g per lt di latte.  
Si consiglia di disperdere JOYBASE NEUTRAL C10 in una quantità sufficiente di zucchero prima di miscelare nel latte. Preparazione a caldo.  
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

