



## JOYBASE TALENTO 50 6

Base per gelato al latte senza grassi, garantisce una struttura cremosa e stabile in vetrina ed è facilmente personalizzabile. Preparazione a caldo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070714

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

JOYBASE TALENTO 50 \_\_\_\_\_ g 40-50

zucchero \_\_\_\_\_ g 230-260

latte \_\_\_\_\_ l 1

panna \_\_\_\_\_ g 50

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

JOYBASE TALENTO 50 deve essere utilizzato a caldo pastorizzando a 85°C.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

