



## JOYGELATO CHEPANNA 6

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al gusto di panna.  
Gluten-free.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070713

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

Dosaggio consigliato per gelato alla panna.

miscela base bianca \_\_\_\_\_ g 1000

JOYGELATO CHEPANNA! \_\_\_\_\_ g 15-30

Lo stesso dosaggio può essere applicato in pasticceria per kg di panna o semifreddi.

Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.

Preparare la miscela di zucchero, mix stabilizzante e latte; incorporare JOYGELATO CHEPANNA! con un agitatore ad alta velocità e gelare direttamente nel mantecatore.

Se si utilizza il procedimento a caldo, JOYGELATO CHEPANNA! deve essere disperso nella miscela base già pastorizzata e raffreddata, poi mantecare.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

