



## JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN JO125-39C 5.4 (6X0.9)

Base neutra completa con edulcoranti, tra i quali Stevia di origine naturale, senza zuccheri aggiunti nè emulsionanti. Da utilizzare con bevande al gusto di riso, soia, avena e ideale per realizzare dell'ottimo gelato artigianale a ridotto contenuto calorico. Prodotto 100% vegano. Preparazione a caldo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070835

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN \_\_\_\_\_ 0.9 Kg (un sacchetto).

bevande al gusto "Soia-Riso-Avena"(\*)(\*\*) \_\_\_\_\_ 2.5 / 2.8 litri.

Paste aromatizzanti Joypaste(\*)(\*\*)(vedi ricettario)\_\_ 0.45 Kg.

(\*)Utilizzare prodotti senza zuccheri aggiunti al fine di poter presentare il proprio gelato con il claim : "Senza zuccheri aggiunti".

(\*\*) AL FINE DI POTER UTILIZZARE IL MARCHIO VEGANOK, IMPIEGARE PASTE AROMATIZZANTI E BEVANDE VEGETALI CONFORMI AL DISCIPLINARE. L'UTILIZZO DEL MARCHIO è CONSENTITO REGISTRANDOSI GRATUITAMENTE E SOTTOSCRIVENDO IL DISCIPLINARE ETICO VEGANOK.

MAGGIORI INFORMAZIONI AL SITO: [WWW.VEGANOK.COM](http://WWW.VEGANOK.COM)

Procedimento:

Miscelare le polveri nel liquido caldo o riscaldare la miscela nel pastorizzatore sino a 25-30°C per facilitare la solubilizzazione dei polialcoli, aggiungere l'aromatizzante, mescolare fino a completa dissoluzione dei prodotti, e versare poi la miscela direttamente nel mantecatore.

Ricettario per gelati realizzati con bevande alternative al latte (soia):

- Nocciola/Pistacchio/Mandorla/Gianduia amara: 1 busta (900g) + 2500 ml di bevanda alla soia + 450 g di Joypaste Nocciola / Joypaste Pistacchio / Joypaste Mandorla / Joypaste Gianduia amara.

Ricettario per gelati realizzati con bevande alternative al latte (riso):

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



- Nocciola/Pistacchio/Mandorla/Gianduia: 1 busta (900g) + 2800 ml di Bevanda al riso + 450 g di Joypaste Nocciola / Joypaste Pistacchio / Joypaste Mandorla / Joypaste Gianduia amara.

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

prodotto semilavorato per gelati.