



## JOYQUICK LACTEE CAMEL CHOC 9

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato latte al caramello. Unico per il suo inconfondibile gusto. Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato latte al caramello. Contiene il 60% di cioccolato latte caramello ed è gluten-free. È adatta all'impiego a caldo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070730

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

JOYQUICK LACTEE CAMEL CHOC \_ 1.5 kg (un sacchetto)

latte (bollente) \_\_\_\_\_ 3 litri

Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK LACTEE CAMEL CHOC nel latte molto caldo o bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato al latte al caramello presenti all'interno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelati.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

