



## JOYSOFT CHOCOLATE 8 (4X2)

Preparato in polvere per la produzione di gelato soft al cioccolato.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070828

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

JOYSOFT CHOCOLATE g 2000

acqua l 4

Versare JOYSOFT CHOCOLATE nell'acqua, agitare vigorosamente con frusta. Lasciare riposare la miscela per 15/20 minuti e dopo un'altra breve agitazione con la frusta, versare poi la miscela nell'apposita macchina per gelato soft.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato soft.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

