



JOYSOFT NEUTRAL CREAM 8 (4X2)

Preparato neutro in polvere per la produzione di gelato soft alla panna.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070834

CLAIM

MODALITÀ D'USO

JOYSOFT NEUTRAL CREAM g 1000

acqua l 2

JOYPASTE (pasta per gelato al latte) dosaggio in etichetta

Versare JOYSOFT NEUTRAL CREAM nell'acqua, agitare vigorosamente con frusta. Per creare il gusto desiderato, aggiungere la pasta aromatizzante per gelato al latte scelta, seguendo i dosaggi consigliati in etichetta.

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

