



JOYBASE BIANCA F 100 8 (4X2)

Base per la realizzazione a freddo di gelato al latte. Caratterizzata dall'elevato contenuto di panna e da un gusto leggermente vanigliato, garantisce una struttura cremosa e calda al palato.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070817

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

JOYBASE BIANCA F 100 _____ g 100
zucchero _____ g 230
latte _____ l 1

Miscelare JOYBASE BIANCA F 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE BIANCA F 100 può essere utilizzata a freddo direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.