



JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN 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

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



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

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):

- 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.