



JOYPLUS MORBIDISSIMO 6

Preparato in polvere consigliato per migliorare la struttura e la cremosità dei gelati a base latte. Ricco di Proteine e siero proteine del latte magro, integratore di grassi e di zuccheri riducenti, garantisce un maggiore inglobamento dell'aria e una migliore struttura del gelato. Può essere utilizzato a caldo e a freddo. Ottime prestazioni anche per la produzione di gelato soft.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070740

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

20/30 g di JOYPLUS MORBIDISSIMO per 1 kg di miscela base, utilizzo sia a caldo che a freddo.

Si consiglia di miscelare JOYPLUS MORBIDISSIMO con tutti gli ingredienti in polvere o nella miscela base già pronta agitando vigorosamente.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.