



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

