JOYBASE NEUTRAL FIX 6

Nucleo di neutri ad azione stabilizzante e addensante per gelati alla frutta ed al latte, privo di emulsionanti. Ottimo in abbinamento all'integratore JOYPLUS FIBRA MIX e JOYPLUS PANNA PIÙ per rendere i gelati più strutturati, stabili e voluminosi in vetrina. Adatta sia all'utilizzo a caldo che a freddo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070653

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

5 g di JOYBASE NEUTRAL FIX per litro di acqua o di latte.
Si consiglia di disperdere JOYBASE NEUTRAL FIX in una quantità sufficiente di zucchero prima di miscelare in acqua o latte
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.