



## JOYBASE ROYAL CREAM 50 6

Base per gelato al latte, realizzata con panna e senza grassi idrogenati, ideale per creare gelato a montagna.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070638

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

JOYBASE ROYAL CREAM 50 \_\_\_\_\_ g 50

zucchero \_\_\_\_\_ g 250

latte \_\_\_\_\_ l 1

Miscelare JOYBASE ROYAL CREAM 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE ROYAL CREAM 50 può essere utilizzato sia a caldo con pastorizzazione a 85°C, che a freddo direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

