



JOYGELATO YOGURT GRECO 6

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale al gusto di yogurt greco. Ricco di yogurt in polvere, fermenti lattici e gluten-free.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070939

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 30-40 g per kg di base bianca.

Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.

Preparare la miscela di zuccheri, mix stabilizzante e latte; incorporare JOYGELATO YOGURT GRECO con un agitatore ad alta velocità e gelare direttamente nel mantecatore.

Se si utilizza il procedimento a caldo, JOYGELATO YOGURT GRECO deve essere disperso nella miscela base già pastorizzata, poi mantecare.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.