JOYLIFE FRUTTASTEVIA VEGAN 6.3 (6X1.05)

Base neutra completa con edulcoranti, tra cui Stevia di origine naturale, senza zuccheri aggiunti ed emulsionanti. Ideale per realizzare gelati alla frutta a ridotto contenuto calorico. Prodotto 100% vegano. Preparazione a caldo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070837

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

JOYLIFE FRUTTASTEVIA VEGAN_____ 1.05 kg (un sacchetto)
acqua_____ 1.0 litri
frutta fresca o congelata(*)_____ 2.0 Kg
(*)senza zuccheri aggiunti.
Miscelare le polveri in acqua calda o riscaldare la miscela nel pastorizzatore sino a 25-30°C per facilitare la solubilizzazione dei polialcoli, addizionare la frutta o il succo, utilizzare mixer ad immersione fino a completa dissoluzione degli ingredienti. Lasciare riposare la misceal e versare poi direttamente nel mantecatore.
Ricette consigliate:
Gelati con frutta polposa:
Fragole: 2.0 Kg; Acqua: 1.0 Lt; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)
Lamponi: 2.0 Kg; Acqua: 1.0 Lt; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)
Banana: 1.6 Kg; Acqua: 1.4 Lt; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)
Gelati con succo di frutta (senza zuccheri aggiunti):
Arancia Rossa: 1 Kg; Acqua: 2.0 Lt; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)
Limone: 0.8 Kg; Acqua: 2.2 Lt; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)
POMPELMO ROSA: 1.5 Kg; Acqua: 1.5 Kg; Joylife FruttaStevia Veg: 1050g (1 sacchetto)
LE RICETTE RIPORTATE SONO CONFORMI AL DISCIPLINARE VEGANOK.
LUTILIZZO DI TALE MARCHIO è CONSENTITO REGISTRANDOSI GRATUITAMENTE E SOTTOSCRIVENDO IL DISCIPLINARE ETICO VEGANOK.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelati.