

READY LINE CREMA VANIGLIA



Préparation en poudre saveur vanille pour glaces et glaces italiennes.
Mise en œuvre avec du lait.

Sachet de 1,2 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Glaces italiennes.

MISE EN OEUVRE

Dosage pour les glaces : 1,2 kg de préparation en poudre + 3 L de lait.
Dosage pour les glaces italiennes : 1,2 kg de préparation en poudre + 3 L de lait + 1 L d'eau.

AVANTAGES

Préparation facile (mise en œuvre avec un mixeur plongeant ou un fouet, et une turbine) par simple ajout de lait.

Préparation rapide : 10 min. suffisent pour obtenir une délicieuse glace artisanale, souple et onctueuse.

Une mise en œuvre facile pour répondre quasi instantanément à une hausse de la demande.

Une optimisation de la gestion du temps de travail.