



HELADO SUAVE EN POLVO

Tels. (33) 36.96.10.55
(33) 38.10.49.80
Con 10 líneas



Ficha técnica helado suave de Yogurt

GSI suave Yogurt

Es una línea de bases en polvo para la fabricación de helado suave de Yogurt, sabores:

- GSI suave YFresa
- GSI suave YNatural
- GSI suave YTaro
- GSI suave YDurazno
- GSI suave YFrambuesa
- GSI suave YArandano
- GSI suave YZarzamora
- GSI suave YManzana verde
- GSI suave YMango
- GSI suave YPiña colada
- GSI suave YFrutos rojos
- GSI suave YQueso



El cual fue diseñado para procesos en frío; nos aporta excelente cremosidad, rendimiento, textura suave, y un delicioso tono lácteo.

Beneficios: es una base integral en la cual utilizamos la más alta calidad de materias primas, con las mejores proteínas, grasas y carbohidratos, a la cual solo se le tendrá que adicionar agua purificada y yogurt natural, tenemos el beneficio de preparar la cantidad de base necesaria, sin los inconvenientes de transporte, vida de anaquel y almacenamiento que presenta una base líquida; cuenta con una amplia fecha de caducidad la cual permite que prepare lo que requiera y obtendrá excelente cremosidad, rendimiento, textura suave, color, aroma y delicioso perfil lácteo, fácil y sencillo de preparar; requerirá muy poco espacio en su almacén.



HELADO SUAVE EN POLVO

Tels. (33) 36.96.10.55
(33) 38.10.49.80
Con 10 líneas



Rendimiento: Con nuestra base para helado en polvo GSI obtendrá:

**De 1kg de base en polvo hidratada
tendrá 3.3 litros de base líquida para
36 conos de 90grs aproximadamente.**

Nivel de uso: para preparar 10 litros de base para helado utilizar:

3 kg. de GSI suave

2 kg. de yogurt natural

5 litros de agua purificada más GSI SA (sabor yogurt: para aumentar sabor y acidez)

dosis: a su gusto

Ingredientes %

Línea GSI suave Y.....30.00

Yogurt natural.....20.00

Agua purificada.....50.00

Si se requiere mayor acidez solo incorporar el GSI sa (sabor yogurt) a una dosis de acuerdo a gusto.

Proceso de preparación:

- 1) Agregar la base sobre el agua con agitación continua.
- 2) Una vez homogénea la mezcla se lleva a la máquina a nevar.

FDA status: todos los componentes cumplen con los requerimientos de la FDA (administración federal de alimentos y drogas) (USA) como son descritos en el código de regulaciones federales.

Vida de anaquel: 12 meses de vida con las condiciones de manejo que se describen.



HELADO SUAVE EN POLVO

Tels. (33) 36.96.10.55
(33) 38.10.49.80
Con 10 líneas



Almacenamiento: mantener almacenado en un lugar fresco y seco, alejado de las líneas de vapor y de la luz solar. Mantener el saco bien cerrado cuando no esté en uso.

Empaque: sacos de 25 kg. de papel kraft con bolsa de polietileno en su interior.

*** La información contenida en este documento está basada en nuestra propia investigación y trabajo en el campo de desarrollos y es fidedigno de acuerdo con nuestras conclusiones y entender, sin embargo los usuarios deben de tomar sus propias pruebas para determinar la conveniencia para la aplicación de este producto para sus propios objetivos específicos por lo que la información contenida en el presente documento no deben considerarse como ningún tipo de garantía, expresa ni implícita, y no se asumirá ninguna responsabilidad de la infracción de cualquier patente.**