



HELADO SUAVE EN POLVO

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



Ficha técnica helado suave de crema

GSI suave de crema

Descripción: es una línea de bases en polvo para la fabricación de helados suave de crema, sabores:

- GSI suave (F) fresa
- GSI suave (V) vainilla
- GSI suave (CH) chocolate
- GSI suave (N) neutro
- GSI suave taro
- GSI suave vainilla gourmet
- GSI suave queso



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, 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.

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.**



HELADO SUAVE EN POLVO

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



Nivel de uso: para preparar 10 litros de base para helado, utilizar 3 kg. de GSI suave y 7 litros de agua purificada:

Ingredientes %

Línea GSI suave.....30.00

Agua purificada.....70.00

Proceso de preparación:

- 1) agregar la base sobre el agua con agitación continua.
- 2) una vez homogénea la mezcla se lleva a la maquina a nevar.

FDA status: todos lo 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.

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.**