



HELADO SUAVE EN POLVO

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



Ficha técnica helado suave light y 0%

GSI suave light y 0 %

Descripción: los "GSI suave light y 0 % " es una línea de bases en polvo para la elaboración de helado suave o de chorro:

GSI suave light (F) fresa
GSI suave light (V) vainilla
GSI suave light (CH) chocolate
GSI suave light (N) natural
GSI suave light taro
GSI suave light vainilla gourmet
GSI suave light queso

GSI suave light durazno
GSI suave light frambuesa
GSI suave light arandano
GSI suave light mango
GSI suave light piña colada
GSI suave light frutos rojos
GSI suave light queso



Beneficios: la línea GSI suave light y 0 % es una base integral en la cual utilizamos la más alta calidad de materias primas, con las mejores proteínas, a la cual solo se le tendrá que adicionar agua purificada, fueron diseñados para procesos en frío; 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.

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



HELADO SUAVE EN POLVO

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



Ingredientes

Línea GSI suave light y 0%.....30.00

Agua purificada.....70.00

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.**

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.

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**



HELADO SUAVE EN POLVO

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



ningún tipo de garantía, expresa ni implícita, y no se asumirá ninguna responsabilidad de la infracción de cualquier patente.