

SENSE 5.0

nel gelato

Un rivoluzionario approccio
sensoriale al gelato, ideato
dai maestri gelatieri IRCA.

irca
SINCE 1919


JOYGELATO


INNOVATION IN
CHOCOLATE

SENSE 5.0

nel gelato



Il cioccolato come non l'hai mai provato!

Prova la combinazione rivoluzionaria di questi cinque diversi gusti di gelato: esplorare il mondo del cioccolato attraverso la comprensione dei suoi elementi molecolari stimolerà i tuoi sensi gustativi in un viaggio sensoriale unico!

Chiudi gli occhi e parti con l'assaggio di questi cinque gelati unici.

Apprezzane i colori, sentine i sapori, e lasciati coinvolgere da questa esperienza.

Buon viaggio!

SENSE 1.0

Sour (aspro)

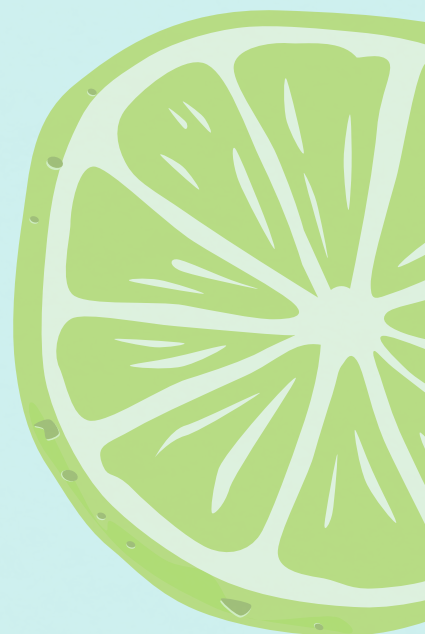
**Iniziamo con l'asprezza
per detergere la bocca**

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

Base bianca	3000 g
Succo di limone	450 g
SINFONIA BIANCO 40/42	660 g
Acqua	120 g
Cardamomo	3 g
Sale	4 g
Scorza di lime	2

VARIEGATURA

JOYFRUIT LIME	qb
----------------------	----



Inizia assaggiando il variegato al lime, fresco e aspro. In seguito lasciati avvolgere dal morbido gelato al cioccolato bianco scandito dal cardamomo e dalla punta di sale.

SENSE 2.0

Sweet (dolce)

Si continua con il dolce, che bilancerà l'asprezza del precedente assaggio.

SORBETTO AL MADAGASCAR 72% E ROSMARINO

JOYBASE CHOCO TANDEM	1500 g
Acqua	2200 g
MINUETTO MADAGASCAR 72%	400 g
Rosmarino	10 g
Sale	4 g

VARIEGATURA

Rosmarino	qb
JOYFRUIT ARANCIA	qb
JOYTOPPING MIELE	qb



Il deciso e floreale gusto del cioccolato del Madagascar incontra il dolce del miele e arancio, il tutto profumato dal fresco rosmarino.

SENSE 3.0

UMAMI

**Dopo il dolce, stimoliamo
con il senso neutro.**

GELATO CIOCCOLATO LATTE SANTO DOMINGO E SOIA

JOYBASE CHOCO TANDEM	1500 g
Acqua	2200 g
Latte	1000 g
MINUETTTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	400 g
Salsa di soia	100 g
Succo di limone	150 g

VARIEGATURA

JOYFRUIT LIME	qb
----------------------	-----------



Un morbido e avvolgente cioccolato al latte ricco dei profumi di un'isola caraibica, caratterizzato dalla soia e rinfrescato dal lime della variegatura.

SENSE 4.0

Salt (salato)

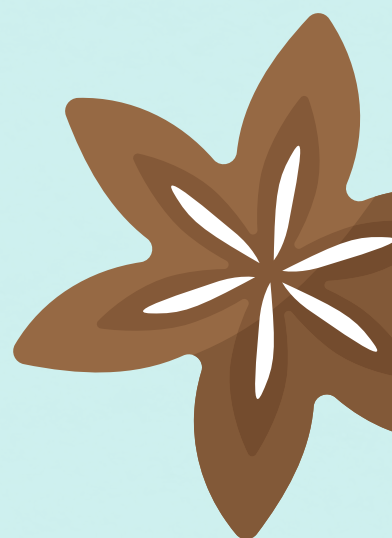
**Ci siamo preparati per questo passaggio:
il salato che stimola la salivazione.**

SORBETTO AL CIOCCOLATO, TÈ E SPEZIE

JOYBASE CHOCO TANDEM	1500 g
Acqua	2200 g
MINUETTTO MADAGASCAR 72%	400 g
Tè Lapsung	10 g
Anice	6 g
Cannella	6 g
Sale	4 g

VARIEGATURA

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	700 g
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	300 g



Il cioccolato Criollo del Madagascar arricchito con spezie intense e con la tenacità del tè, si perfeziona grazie alla fermezza del caramello salato.

SENSE 5.0

Bitter (amaro)

**Infine, al caffè il compito di
risvegliare i sensi e dare la carica.**

SORBETTO CIOCCOLATO E CAFFÈ

JOYBASE CHOCO TANDEM	1500 g
Acqua	2200 g
MINUETTTO SANTO DOMINGO 75%	400 g
JOYCAFFE' GRANGUSTO	50 g
Sale	4 g

VARIEGATURA

JOYCREAM WHITE	980 g
JOYCAFFE' GRANGUSTO	20 g



La bellezza e l'intensità del caffè italiano in un forte e deciso cioccolato caraibico, con una punta di sale che ne esalta l'amaro senza essere aggressivo.

irca
SINCE 1919


JOYGELATO


INNOVATION IN
CHOCOLATE

SENSE 5.0
thank you