



FINEST ITALIAN GELATO

Linea Gelato

THE JOY OF ITALIAN GELATO MADE SIMPLE

irca
SINCE 1919







Joygelato offre un **assortimento completo** di prodotti per l'artigiano gelatiere, che può dare spazio alla sua creatività senza rinunciare alla garanzia di un **risultato sicuro**.

Joygelato rende semplice l'arte di fare un **buon gelato italiano**: l'affidabilità delle nostre basi, la facilità di preparazione e la possibilità di giocare con oltre 200 variegature e paste, sono gli ingredienti perfetti per gelati sempre nuovi e sorprendenti.

Creatività e semplicità: un connubio squisitamente italiano, che permette anche agli artigiani più intraprendenti di esprimere tutto il proprio estro, e divertirsi combinando ed esaltando i gusti unici del nostro territorio.

***The Joy of Italian gelato
made simple.***

L'offerta JOYGELATO

FRUTTA VA COPERTURE NEUTRI

IN POLVERE

PASTE & SALSE

Preparazioni base

JOYBASE

JOYQUICK

JOYSOFT

JOYDESSERT

TENDER

VEGETALE/ETICHETTA PULITA

JOYLIFE

Variegatura

Creme

Frutta

JOYCREAM

JOYFRUIT

ARIEGATI BASI

CREME

PASTE AROMATIZZANTI

Aromatizzazione

Crema

Frutta

JOYGELATO

JOYPASTE

Copertura & Decorazione

Crema

Frutta

JOYCOUVERTURE

JOYTOPPING

Strutturanti & Stabilizzanti

JOYPLUS

Basi

Pag 7



Polveri e paste aromatizzanti

Pag 18



Le linee di prodotti JOYGELATO

Variegati

Pag 28



Coperture e Topping

Pag 34



Strutturanti, stabilizzanti e altri prodotti per gelateria

Pag 37



Basi

Ampia gamma di basi concentrate e complete per la realizzazione di gelati per ogni esigenza. Tecnicamente evolute ma semplici da utilizzare, le nostre basi sono un alleato affidabile per un risultato garantito e gelati autenticamente artigianali.

**Basi per
gelato
al latte**

JOYBASE

TUTTE LE BASI JOYBASE SONO
GLUTEN FREE



	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYBASE BIANCA F 100 Base in polvere concentrata con panna per gelato al latte con uso a freddo.	Senza grassi idrogenati né coloranti Con panna	Latte 1000 gr Zuccheri 230 gr JOYBASE 100 gr		8 kg (2 kg x 4) 01070817
JOYBASE INFINITY CREAM 50 Base in polvere concentrata con panna per gelato al latte con uso a caldo e a freddo.	Senza grassi idrogenati né coloranti Con panna, struttura cremosa e compatta	Latte 1000 gr Zuccheri 250 gr JOYBASE 50 gr	/	6 kg (1 kg x 6) 01070645
JOYBASE INFINITY CREAM 100 Base in polvere concentrata con panna per gelato al latte con uso a caldo e a freddo.	Senza grassi idrogenati né coloranti Con panna, struttura cremosa e compatta, gusto ricco	Latte 1000 gr Zuccheri 230 gr JOYBASE 100 gr	/	8 kg (2 kg x 4) 01070813
JOYBASE INFINITY PRO 100 Base in polvere concentrata con panna per gelato al latte con uso a caldo e a freddo.	Senza grassi idrogenati né coloranti Con panna, struttura cremosa e compatta, gusto delicato	Latte 1000 gr Zuccheri 230 gr JOYBASE 100 gr	/	8 kg (2 kg x 4) 01070814
JOYBASE ROYAL CREAM 50 Base in polvere concentrata con panna per gelato al latte con uso a caldo e a freddo.	Senza grassi idrogenati né coloranti Con panna, ideale per gelato con struttura "a montagna"	Latte 1000 gr Zuccheri 250 gr JOYBASE 50 gr	/	6 kg (1 kg x 6) 01070638

JOYBASE

TUTTE LE JOYBASE SONO
GLUTEN FREE



	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYBASE LEGGERA 50 Base in polvere concentrata per gelato al latte con uso a caldo e a freddo.	Senza grassi, aromi e coloranti Con fibre e proteine del latte, per una struttura più compatta	Latte 1000 gr Panna 200 gr Zuccheri 230 gr JOYBASE 50 gr	/	6 kg (1 kg x 6) 01070795
JOYBASE LEGGERA 100 Base in polvere concentrata per gelato al latte con uso a caldo.	Senza grassi, aromi e coloranti Con derivati del latte	Latte 1000 gr Panna 100-150 gr Zuccheri 210-230 gr JOYBASE 80-100 gr		8 kg (2 kg x 4) 01070818
JOYBASE TALENTO 50 Base in polvere concentrata per gelato al latte con uso a caldo.	Senza grassi Con derivati del latte	Latte 1000 gr Panna 50 gr Zuccheri 250 gr JOYBASE 50 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070714

CON PANNA IN POLVERE

SENZA GRASSI

JOYBASE

TUTTE LE BASI JOYBASE SONO
GLUTEN FREE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYBASE ELITE 100 Base in polvere concentrata per gelato al latte con uso a caldo.	Senza grassi idrogenati né aromi Con burro di cacao e ricca di solidi del latte magro, per eccellente struttura	Latte 1000 gr Zuccheri 230 gr JOYBASE 100 gr		8 kg (2 kg x 4) 01070842
JOYBASE MILKY 250 Base in polvere concentrata per gelato al latte con uso a caldo.	Senza grassi idrogenati né coloranti Con aggiunta di fibre e proteine del latte, per una struttura più compatta	Acqua 1000 gr Zuccheri 250 gr JOYBASE 250 gr		9 kg (3 kg x 3) 01070820
JOYBASE PASSION CREAM 50 Base in polvere concentrata per gelato al latte con uso a caldo o a freddo.	Con grassi vegetali non idrogenati	Latte 1000 gr Zuccheri 250 gr JOYBASE 50 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070683
JOYBASE PASSION CREAM 100 Base in polvere concentrata per gelato al latte con uso a caldo o a freddo.	Con grassi vegetali non idrogenati Senza coloranti	Latte 1000 gr Zuccheri 230 gr JOYBASE 100 gr		8 kg (2 kg x 4) 01070815
JOYBASE PASSION PRO 100 Base in polvere concentrata per gelato al latte con uso a caldo o a freddo.	Con grassi vegetali non idrogenati	Latte 1000 gr Zuccheri 230 gr JOYBASE 100 gr		8 kg (2 kg x 4) 01070816
JOYBASE SEDUCTION 150 Base in polvere concentrata per gelato al latte con uso a caldo.	Con grassi vegetali non idrogenati e alta percentuale di latte in polvere, per un'ottima struttura Senza aromi né coloranti	Latte 1000 gr Zuccheri 230 gr JOYBASE 150 gr		9 kg (3 kg x 3) 01070819
JOYBASE SEDUCTION 330 Base in polvere completa per gelato al latte con uso a caldo.	Con grassi vegetali non idrogenati e alta percentuale di latte in polvere, per un'ottima struttura Senza coloranti	Acqua 1000 gr JOYBASE 500 gr		10 kg (2,5 kg x 4) 01070962

Basi per
gelato
alla frutta

JOYBASE

TUTTE LE BASI JOYBASE SONO
GLUTEN FREE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYBASE LIMONE 50 Base in polvere concentrata per sorbetti al limone con uso a freddo.	Senza grassi Con succo di limone concentrato disidratato	Acqua 1000 gr Zuccheri 400 gr JOYBASE 50 gr		8 kg (2 kg x 4) 01070946
JOYBASE PREMIUM LIMONE 100 Base in polvere concentrata per sorbetti al limone con uso a freddo.	Senza grassi e con succo di limone concentrato disidratato Ricca in fibre, per una struttura corposa	Acqua 1000 gr Zuccheri 300-350 gr JOYBASE 100 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070674

JOYBASE

TUTTE LE BASI JOYBASE SONO
GLUTEN FREE



	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 Base in polvere concentrata per sorbetti di frutta con uso a caldo e a freddo.	Senza aromi nè coloranti Ricca in fibre, per una struttura corposa	Acqua 1000 gr Zuccheri 270-300 gr Paste aromatizzanti 100 gr JOYBASE 100 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070647
JOYBASE SUPERFRUTTA 50 Base in polvere concentrata per sorbetti di frutta con uso a caldo e a freddo.	Senza aromi nè coloranti	Acqua 1000 gr Zuccheri 270-300 gr Paste aromatizzanti 100 gr JOYBASE 50 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070882

Basi
universali
e neutre

JOYBASE

TUTTE LE BASI JOYBASE SONO
GLUTEN FREE



	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYBASE DELYMIX 50 Base in polvere concentrata per sorbetti alla frutta e gelati al latte senza grassi con uso a caldo e a freddo.	Senza grassi nè coloranti Senza derivati del latte e aromi	SORBETTI FRUTTA Acqua 1000 gr Zuccheri 270-300 gr Paste aromatizzanti 80-100 gr JOYBASE 50 gr	GELATI AL LATTE Latte 1000 gr Panna 125 gr Zuccheri 205 gr Latte magro 60 gr Instant IRCA JOYBASE 50 gr	 6 kg (1 kg x 6) 01070649
JOYBASE LATTE&FRUTTA 100 Base in polvere concentrata per gelati al latte e sorbetti alla frutta con uso a freddo.	Senza grassi idrogenati Senza aromi e coloranti	SORBETTI FRUTTA Acqua 1000 gr Zuccheri 300 gr JOYBASE 100 gr	GELATI AL LATTE Latte 1000 gr Zuccheri 220 gr JOYBASE 100 gr	 6 kg (1 kg x 6) 01070718
JOYBASE NEUTRAL C10 Neutro in polvere ad azione stabilizzante e addensante per gelato con uso a caldo.	Con emulsionanti e proteine del latte, senza aromi e coloranti Usare con Joyplus Fibra Mix per gelati più voluminosi	15 gr per 1 lt di latte	10 gr per 1 kg di miscela base	 6 kg (1 kg x 6) 01070738
JOYBASE NEUTRAL FIX Neutro in polvere ad azione stabilizzante e addensante per gelato con uso a caldo e a freddo.	Senza grassi ed emulsionanti, aromi e coloranti Usare con Joyplus Fibra Mix o Panna Più per gelati più voluminosi	5 gr per 1 lt di acqua o latte	4 gr per 1 kg di miscela base	 6 kg (1 kg x 6) 01070653
JOYBASE GELATOGEI Base in pasta neutra per sorbetti al cioccolato e alla frutta con uso a caldo e a freddo.	Sapore neutro, ideale per sorbetti alla frutta e granite Senza grassi idrogenati, aromi e coloranti	Acqua bollente 2100 gr Zucchero 80 gr Destrosio 90 gr	Cacao 22/24 IRCA 260 gr Cioccolato Fondente IRCA 900 gr JOYBASE 1300 gr	 7,8 kg (1,3 kg x 6) 01100278

**Basi
speciali
in polvere**

JOYBASE

TUTTE LE BASI JOYBASE SONO
GLUTEN FREE



	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYBASE CIOCCOLATO 150 Base in polvere concentrata per gelato al cioccolato con uso a caldo e a freddo.	Senza grassi idrogenati Ricca di cacao e ideale per abbinamento con i cioccolati IRCA	Latte Zuccheri JOYBASE	1000 gr 330 gr 150 gr	 9 kg (3 kg x 3) 01070926
CREMA FREDDA BIANCA Base in polvere completa per crema fredda al gusto di panna con uso del granitore.	Senza grassi idrogenati Caratterizzabile con aromatizzanti Joygelato	Latte JOYBASE	3000 gr 1100 gr	 6,6 kg (1,1 kg x 6) 01070941
CREMA FREDDA AL CAFFÈ Base in polvere completa per crema fredda al caffè con uso del granitore.	Senza grassi idrogenati Struttura cremosa e gusto ricco di caffè	Latte JOYBASE	3000 gr 1100 gr	 6,6 kg (1,1 kg x 6) 01070924
JOYBASE GELATO CALDO Base in polvere concentrata per "gelati caldi" e semifreddi con uso a freddo.	Senza grassi idrogenati né coloranti Struttura cremosa e spatolabile anche a temperature negative	Latte Miscela base/ Gelato mantecato/ Panna JOYBASE	500 gr 500 gr 500 gr	 8 kg (2 kg x 4) 01070915
JOYBASE GRANITA NEUTRA Base in polvere per granite con uso a freddo.	Senza grassi idrogenati Ideale anche per ghiaccioli e granite in vaschetta	Acqua JOYBASE	6000- 7000 gr 100 gr	 6 kg (1 kg x 6) 01070982
JOYBASE CHOCO TANDEM Base in polvere per gelato al cioccolato da abbinare ai cioccolati IRCA.	Senza grassi idrogenati né coloranti Con zucchero da fiori di cocco, che esalta il gusto cioccolato	Acqua bollente Cioccolato IRCA JOYBASE	2200 gr 400 gr 1500 gr	 7,5 kg (1,5 kg x 5) 01070993



ZUCCHERO DI
FIORI DI COCCO



CON CACAO
DI ALTA QUALITÀ



SENZA AROMI



SENZA OLIO
DI PALMA

Utilizza **JOYBASE CHOCO TANDEM** in abbinamento con i cioccolati IRCA, in particolare con le nuove gamme Sinfonia e Minuetto. Le caratteristiche uniche di questa base esalteranno al massimo il gusto di gelati e sorbetti al cioccolato.

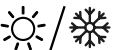


**Basi
complete**

JOYQUICK

TUTTE LE BASI JOYQUICK SONO
GLUTEN FREE



	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO		UTILIZZO	ARTICOLO
JOYQUICK ANANAS Base in polvere completa per gelato all'ananas con uso a freddo.	Con ananas disidratato e succo di ananas concentrato disidratato Senza grassi idrogenati	Acqua JOYQUICK	2500 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070938
JOYQUICK ANGURIA Base in polvere completa per gelato al gusto anguria con uso a freddo.	Gusto anguria Senza grassi idrogenati	Acqua JOYQUICK	2500 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070752
JOYQUICK ARANCIA Base in polvere completa per gelato all'arancia con uso a freddo.	Con succo di arancia concentrato disidratato Senza grassi idrogenati	Acqua JOYQUICK	2500 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070750
JOYQUICK COCCO Base in polvere completa per gelato al cocco con uso a freddo.	Con cocco disidratato Senza grassi idrogenati	Latte JOYQUICK	3000 gr 1200 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01070721
JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE Base in polvere completa per sorbetti/gelato al cioccolato fondente con uso a caldo.	35% cioccolato fondente Senza grassi idrogenati, gusto intenso di cioccolato	Acqua bollente JOYQUICK	2500 gr 1600 gr		9,6 kg (1,6 kg x 6) 01070596
JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE Base in polvere completa per sorbetti/gelato al cioccolato fondente con uso a caldo.	35% cioccolato fondente Senza grassi idrogenati, colore nero intenso	Acqua bollente JOYQUICK	2500 gr 1600 gr		9,6 kg (1,6 kg x 6) 01070709
JOYQUICK FIORDILATTE Base in polvere completa per gelato al fiordilatte con uso a caldo e a freddo.	Gusto fiordilatte Senza grassi idrogenati	Latte JOYQUICK	3000 gr 1000 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070652
JOYQUICK FRAGOLA Base in polvere completa per gelato alla fragola con uso a freddo.	Con fragole disidratate e succo di fragola concentrato disidratato Senza grassi idrogenati	Acqua JOYQUICK	2500 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070654
JOYQUICK FRUTTA TOP Base in polvere completa neutra per gelato alla frutta (da aggiungere fresca o in salsa) con uso a freddo.	Senza grassi idrogenati Ricca in fibre	Acqua Joypaste a scelta JOYQUICK	2600 gr 260/ 300 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070680
JOYQUICK LACTEE CARAMEL CHOC Base in polvere completa per gelato al cioccolato al latte al caramello con uso a caldo.	60% cioccolato al latte al caramello Senza grassi idrogenati	Latte bollente JOYQUICK	3000 gr 1500 gr		9 kg (1,5 kg x 6) 01070730

JOYQUICK

TUTTE LE BASI JOYQUICK SONO
GLUTEN FREE



	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYQUICK LAMPONE Base in polvere completa per gelato al lampone con uso a freddo.	Con lamponi disidratati e succo di lampone concentrato Senza grassi idrogenati	Acqua JOYQUICK 2500 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070737
JOYQUICK LIMONE Base in polvere completa per sorbetto al limone con uso a freddo.	Con succo di limone disidratato Senza grassi idrogenati	Acqua JOYQUICK 2500 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070655
JOYQUICK MANGO Base in polvere completa per gelato al mango con uso a freddo.	Con mango disidratato e succo di mango concentrato disidratato Senza grassi idrogenati	Acqua JOYQUICK 2500 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070749
JOYQUICK MELA VERDE Base in polvere completa per gelato alla mela verde con uso a freddo.	Con mele disidratate e succo di mela concentrato disidratato Senza grassi idrogenati	Acqua JOYQUICK 2500 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070757
JOYQUICK MELONE Base in polvere completa per gelato al melone con uso a freddo.	Con succo di melone concentrato disidratato Senza grassi idrogenati	Acqua JOYQUICK 2500 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070898
JOYQUICK MILK CHOCOLATE Base in polvere completa per gelato al cioccolato al latte con uso a caldo.	60% cioccolato al latte Senza grassi idrogenati	Latte bollente JOYQUICK 3000 gr 1500 gr		9 kg (1,5 kg x 6) 01070731
JOYQUICK PESCA GIALLA Base in polvere completa per gelato alla pesca con uso a freddo.	Con pesche disidratate e succo di pesca concentrato disidratato Senza grassi idrogenati	Acqua JOYQUICK 2500 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070729
JOYQUICK POMPELMO ROSA Base in polvere completa per gelato al pompelmo rosa con uso a freddo.	Con succo di pompelmo concentrato disidratato Senza grassi idrogenati	Acqua JOYQUICK 2500 gr 1250 gr		7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070751
JOYQUICK NOIR ECUADOR Base in polvere completa per sorbetto/gelato al cioccolato fondente con uso a caldo.	40% cioccolato fondente - Origine Ecuador Senza grassi idrogenati, con aromi naturali	Acqua bollente JOYQUICK 2200 gr 1800 gr		9 kg (1,8 kg x 5) 01070013
JOYQUICK NOIR PEROU Base in polvere completa per sorbetto/gelato al cioccolato fondente con uso a caldo.	40% cioccolato fondente - Origine Perù Senza grassi idrogenati, con aromi naturali	Acqua bollente JOYQUICK 2200 gr 1800 gr		9 kg (1,8 kg x 5) 01070843

JOYQUICK

TUTTE LE BASI JOYQUICK SONO
GLUTEN FREE



	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYQUICK WHITE CHOCOLATE Base in polvere completa per gelato al cioccolato bianco con uso a caldo.	55% cioccolato bianco Senza grassi idrogenati	Latte bollente JOYQUICK	3000 gr 1200 gr	 7,2 kg (1,2 kg x 6) 01070690
JOYQUICK YOGURT Base in polvere completa per gelato allo yogurt con uso a freddo.	Con yogurt magro in polvere Senza grassi idrogenati	Latte JOYQUICK	3000 gr 1200 gr	 7,2 kg (1,2 kg x 6) 01070719

Basi in pasta

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	GLUTEN FREE	ARTICOLO
GIANDUCA Crema al gusto gianduia a base di cacao e nocciole per aromatizzazione di gelati base latte.	30% cioccolato gianduia	Latte GIANDUCA	2500 gr 2000 gr	 	5 kg 0101558

**Basi
senza E**

JOYBASE

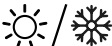
TUTTE LE BASI JOYBASE SONO
GLUTEN FREE 

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYBASE BE FREE CREAM Base in polvere concentrata senza additivi per gelato alle creme con uso a caldo.	Senza grassi idrogenati, emulsionanti, additivi e coloranti Ricca in fibre	Latte 900 gr Zuccheri 120 gr Panna 100 gr JOYBASE 200 gr		10 kg (2,5 kg x 4) 01070996
JOYBASE BE FREE FRUIT Base in polvere concentrata senza additivi per gelato alla frutta con uso a freddo.	Senza grassi idrogenati, emulsionanti, additivi e coloranti Ricca in fibre	Acqua 1100 gr Frutta 1850 gr JOYBASE 1100 gr		6,6 kg (1,1 kg x 6) 01070994

**Basi
vegetali ed
etichetta
pulita**

JOYLIFE

TUTTE LE BASI JOYLIFE SONO
GLUTEN FREE 

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	VEGAN OK	ARTICOLO
JOYLIFE CREMASTEVIA VEGAN Base neutra completa per gelati alle creme a ridotto contenuto calorico con uso a caldo.	A base vegetale, con stevia Senza grassi idrogenati, zuccheri aggiunti ed emulsionanti	Bevanda vegetale 2500-2800 gr Paste aromatizzanti 450 gr JOYLIFE 900 gr			5,4 kg (900 g x 6) 01070835
JOYLIFE EXTRACHOC STEVIA VEGAN Base completa per gelato al cioccolato a ridotto contenuto calorico con uso a caldo.	A base vegetale, con stevia Senza grassi idrogenati, zuccheri aggiunti ed emulsionanti	Acqua bollente 2500 gr JOYLIFE 1600 gr			9,6 kg (1,6 kg x 6) 01070836
JOYLIFE FRUTTANATURA 50 VEGAN Base in polvere concentrata a base vegetale senza emulsionanti per gelati alla frutta con uso a caldo e a freddo.	Senza grassi idrogenati ed emulsionanti Ricca in fibre	Acqua 1000 gr Zuccheri 230-270 gr JOYLIFE 50-60 gr			6 kg (1 kg x 6) 01070841



Prodotto Approvato VEGANOK

JOYLIFE

TUTTE LE BASI JOYLIFE SONO
GLUTEN FREE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	VEGAN OK	ARTICOLO
JOYLIFE FRUTTASTE VIA VEGAN Base neutra completa per sorbetti alla frutta a ridotto contenuto calorico con uso a caldo.	A base vegetale, con stevia e ricca in fibre Senza grassi idrogenati, zuccheri aggiunti ed emulsionanti	Acqua Frutta JOYLIFE 1000 gr 2000 gr 1050 gr			6,3 kg (1,05 kg x 6) 01070837
JOYLIFE NATURISSIMA 50 Base in polvere concentrata senza emulsionanti per gelati al latte con uso a caldo.	Senza grassi idrogenati ed emulsionanti Senza aromi e coloranti	Latte Zuccheri Panna JOYLIFE 1000 gr 230 gr 200 gr 50 gr			6 kg (1 kg x 6) 01070838
JOYLIFE NATURISSIMA 100 Base in polvere concentrata senza emulsionanti per gelati al latte con uso a caldo.	Senza grassi idrogenati ed emulsionanti Senza aromi e coloranti	Latte Zuccheri Panna JOYLIFE 1000 gr 230 gr 200 gr 100 gr			8 kg (2 kg x 4) 01070821
JOYLIFE NATURISSIMA 150 Base in polvere concentrata senza emulsionanti per gelati al latte con uso a caldo.	Senza grassi idrogenati ed emulsionanti Senza coloranti	Latte Zuccheri Panna Joylife 1000 gr 230 gr 160 gr 150 gr			9 kg (3 kg x 3) 01070822
JOYLIFE PURAFRUTTA VEG Base neutra completa per sorbetti alla frutta con uso a freddo.	Con fruttosio e ricca in fibre Senza grassi idrogenati e saccarosio	Acqua Frutta JOYLIFE 1000 gr 2000 gr 900 gr			5,4 kg (900 g x 6) 01070839
JOYLIFE SOIA VEG Base completa alla soia per gelato vegetale con uso a caldo.	A base soia Senza grassi idrogenati	Acqua bollente JOYLIFE 2500 gr 1250 gr			7,5 kg (1,25 kg x 6) 01070840



Prodotto Approvato VEGANOK

Basi per gelato soft

JOYSOFT

TUTTE LE BASI JOYSOFT SONO **GLUTEN FREE** 

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYSOFT CHOCOLATE Preparato in polvere per la preparazione di gelato soft al cioccolato.	Con cioccolato e latte in polvere Senza grassi idrogenati	Acqua JOYSOFT	2000 gr 1000 gr	 8 kg (2 kg x 4) 01070828
JOYSOFT FRAGOLA Preparato in polvere per la preparazione di gelato soft alla fragola.	Con succo di fragola concentrato disidratato Senza grassi idrogenati	Acqua JOYSOFT	2000 gr 1000 gr	 6 kg (1 kg x 6) 01070643
JOYSOFT FIORDILATTE Preparato in polvere per la preparazione di gelato soft al fiordilatte.	Gusto fiordilatte Senza grassi idrogenati	Acqua JOYSOFT	2000 gr 1000 gr	 8 kg (2 kg x 4) 01070827
JOYSOFT FROZEN YOGURT Preparato in polvere per la preparazione di gelato soft allo yogurt.	Con yogurt magro in polvere Senza grassi idrogenati ed emulsionanti	Latte* JOYSOFT	4000 gr 1050 gr	 6,3 kg (1,05 kg x 6) 01070632
JOYSOFT FROZEN YOGURTOP Preparato in polvere per la preparazione di gelato soft allo yogurt.	Con yogurt magro in polvere, gusto fresco e leggero Senza grassi idrogenati	Latte Yogurt JOYSOFT	4000 gr 1000 gr 1600 gr	 9,6 kg (1,6 kg x 6) 01070742
JOYSOFT NEUTRAL CREAM Preparato in polvere per la preparazione di gelato soft alla panna, base ideale per diverse varianti di gusto.	Base ideale per diverse varianti di gusto Senza grassi idrogenati	Acqua JOYSOFT Paste aromatizzanti a scelta (dosaggio in etichetta)	2000 gr 1000 gr	 8 kg (2 kg x 4) 01070834
JOYSOFT VANIGLIA Preparato in polvere per la preparazione di gelato soft al gusto di vaniglia.	Gusto vaniglia Senza grassi idrogenati	Acqua JOYSOFT	2000 gr 1000 gr	 6 kg (1 kg x 6) 01070637
JOYSOFT VANIGLIA WHITE Preparato in polvere per la preparazione di gelato soft al gusto vaniglia di colore bianco.	Gusto vaniglia, colore bianco Senza grassi idrogenati	Acqua JOYSOFT	2000 gr 1000 gr	 6 kg (1 kg x 6) 01070673

*si può sostituire 1 kg di latte con 1 kg di yogurt magro

Basi per semifreddi e steccati

TENDER

TUTTE LE BASI TENDER SONO
GLUTEN FREE 

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
TENDER DESSERT Preparato in polvere senza emulsionanti per semifreddi al cucchiaino e steccati.	Gusto neutro, aromatizzabile Senza grassi idrogenati Temperatura consumo: -14/-18 °C	CON PLANETARIA Panna (35% m.g.) 1000 gr (4-5°C) TENDER DESSERT 300 gr Paste aromatizzanti a scelta (dosaggio in etichetta)		6 kg (1 kg x 6) 01070634
TENDER MIX Preparato in polvere con emulsionanti per gelati e semifreddi al cucchiaino.	Gusto neutro, aromatizzabile Senza grassi idrogenati Temperatura consumo: -14/-18 °C	CON PLANETARIA Panna (35% m.g.) 1000 gr TENDER MIX 300 gr Paste aromatizzanti a scelta (dosaggio in etichetta)		6 kg (1 kg x 6) 01070802

Basi per semifreddi e steccati

JOYDESSERT

TUTTE LE BASI JOYDESSERT SONO
GLUTEN FREE 

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM Preparato in polvere neutro per bavaresi/mousse/semifreddi con uso a freddo.	Gusto neutro, aromatizzabile Senza grassi idrogenati Temperatura consumo: +4/+5 °C	Acqua (10-15°C) 300 gr Panna montata (35% m.g.) 1000 gr JOYDESSERT 200 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070669
JOYDESSERT TOFFEE PREMIUM Preparato in polvere al toffee per bavaresi/mousse/semifreddi con uso a freddo.	Con caramello in polvere Senza grassi idrogenati Temperatura consumo: +4/+5 °C	Acqua (10-15°C) 300 gr Panna montata (35% m.g.) 1000 gr JOYDESSERT 300 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070693
JOYDESSERT VANIGLIA PREMIUM Preparato in polvere alla vaniglia per bavaresi/mousse/semifreddi con uso a freddo.	Con semi di vaniglia Senza grassi idrogenati Temperatura consumo: +4/+5 °C	Acqua (10-15°C) 300 gr Panna montata (35% m.g.) 1000 gr JOYDESSERT 300 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070692
JOYDESSERT YOGURT PREMIUM Preparato in polvere allo yogurt per bavaresi/mousse/semifreddi con uso a freddo.	Con yogurt in polvere Senza grassi idrogenati Temperatura consumo: +4/+5 °C	Acqua (10-15°C) 300 gr Panna montata (35% m.g.) 1000 gr JOYDESSERT 300 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070668

Polveri e paste aromatizzanti

Ampia gamma di polveri e paste per l'aromatizzazione di gelati al latte, alla frutta e semifreddi.

Grazie a ingredienti selezionati, questi prodotti sono ideali per caratterizzare le tue creazioni di gelateria e rispondere ai più moderni trend di mercato. Particolarmente versatili trovano spazio anche in pasticceria.

Polveri aromatizzanti

JOYGELATO

TUTTE LE POLVERI JOYGELATO SONO
GLUTEN FREE



	CARATTERISTICHE	RICETTA/DOSAGGIO			UTILIZZO	ARTICOLO	
JOYGELATO CHEESECAKE Preparato in polvere al gusto di cheesecake per aromatizzazione di gelato e semifreddi.	Gusto di cheesecake	PER GELATO Base bianca JOYGELATO		1000 gr 50 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070648	
JOYGELATO CHEPANNA Preparato in polvere al gusto panna per aromatizzazione di gelato e semifreddi.	Ricco gusto di panna	PER GELATO Base bianca JOYGELATO	1000 gr 15-30 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYGELATO	1000 gr 15-30 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070713
JOYGELATO COCCO Preparato in polvere al cocco per aromatizzazione di gelato e semifreddi.	Con cocco disidratato e latte di cocco in polvere	PER GELATO Base bianca JOYGELATO		1000 gr 50-60 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070659	
JOYGELATO MASCARPONE Preparato in polvere al mascarpone per aromatizzazione di gelato e semifreddi.	Con mascarpone in polvere	PER GELATO Base bianca JOYGELATO		1000 gr 30-40 gr		4,8 kg (0,8 kg x 6) 01070823	
JOYGELATO TIRAMISÚ Preparato in polvere al gusto di tiramisù per aromatizzazione di gelato e semifreddi.	Con mascarpone e caffè in polvere	PER GELATO Base bianca JOYGELATO		1000 gr 30-40 gr		4,8 kg (0,8 kg x 6) 01070824	
JOYGELATO YOGURT Preparato in polvere allo yogurt per aromatizzazione di gelato e semifreddi.	Gusto yogurt	PER GELATO Base bianca JOYGELATO		1000 gr 30-40 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070639	
JOYGELATO YOGURT GRECO Preparato in polvere al gusto di yogurt greco per aromatizzazione di gelato e semifreddi.	Gusto di yogurt greco	PER GELATO Base bianca JOYGELATO		1000 gr 30-40 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070939	

Paste aromatizzanti per gelato al latte

JOYPASTE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO				GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYPASTE AMORENERO Pasta al gusto di cacao e vaniglia per aromatizzazione di gelati base latte.	Abbinare con Joycream Amorenero	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 50 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 50 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100295
JOYPASTE BANOFFEE Pasta al gusto di banana e toffee per aromatizzazione di gelati base latte.	21% banane	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100262
JOYPASTE BESAMEMUCHO Pasta al gusto di vaniglia/latte con lievi note di zucchero caramellizzato, per aromatizzazione di gelati base latte.	Abbinare con Joycream Besamemucho	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 40 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 40 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100259
JOYPASTE BISCOTTO Pasta al gusto di biscotto per aromatizzazione di gelati base latte.	Gusto di biscotto	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100229
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM Pasta al gusto intenso di biscotto per aromatizzazione di gelati base latte.	Gusto intenso di biscotto	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100244
JOYPASTE BUBBLEFAN Pasta di colore rosa al gusto di bubble gum, per aromatizzazione di gelati base latte.	Di colore rosa	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100239
JOYPASTE BUBBLE BLUE Pasta di colore blu al gusto di bubble gum, per aromatizzazione di gelati base latte.	Di colore blu	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100288
JOYPASTE CAFFÈ Pasta al caffè, per aromatizzazione di gelati base latte.	35% caffè	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 20-40 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 20-40 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100226
JOYPASTE CAFFÈ GRANGUSTO Aromatizzante fluido al caffè dal gusto dolce intenso, per aromatizzazione di gelati base latte.	13,2% estratto naturale di caffè	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 20 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100289

JOYPASTE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO				GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYPASTE CANNELLA Pasta al gusto di cannella, per aromatizzazione di gelati base latte.	Con cannella	PER GELATO Base bianca JOYPASTE 1000 gr 50-70 gr		PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE 1000 gr 50-70 gr			7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100293
JOYPASTE CAPPUCCINO Pasta al gusto di cappuccino, per aromatizzazione di gelati base latte.	Gusto di cappuccino	PER GELATO Base bianca JOYPASTE 1000 gr 60-80 gr		PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE 1000 gr 60-80 gr			7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100221
JOYPASTE CAMEL Pasta al caramello, per aromatizzazione di gelati base latte.	16% di zucchero caramellizzato	PER GELATO Base bianca JOYPASTE 1000 gr 40-50 gr		PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE 1000 gr 40-50 gr			7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100219
JOYPASTE COCOA INTENSE Pasta al gusto intenso di cacao, per aromatizzazione di gelati base latte.	63% cacao magro	PER GELATO Base bianca JOYPASTE 1000 gr 70-90 gr		PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE 1000 gr 70-90 gr			5 Kg 01011170
JOYPASTE CREMA PASTICCERA Pasta al gusto di crema pasticcera, per aromatizzazione di gelati base latte.	Con tuorlo d'uovo	PER GELATO Base bianca JOYPASTE 1000 gr 60-70 gr		PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE 1000 gr 60-70 gr			7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100265
JOYPASTE CRÈME BRÛLÉE Pasta al gusto di crème brûlée, per aromatizzazione di gelati base latte.	Al gusto crème brûlée	PER GELATO Base bianca JOYPASTE 1000 gr 60-70 gr		PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE 1000 gr 60-70 gr			7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100296
JOYPASTE DONATELLO Pasta al cioccolato bianco con inclusioni di cocco e mandorle, per aromatizzazione di gelati base latte.	Con cioccolato bianco (20%), fiocchi di cocco e mandorle	PER GELATO Base bianca JOYPASTE 1000 gr 100 gr		PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE 1000 gr 100 gr			3 Kg 01011185
JOYPASTE DULCE DE LECHE Pasta al gusto dulce de leche, per aromatizzazione di gelati base latte.	22% latte condensato zuccherato	PER GELATO Base bianca JOYPASTE 1000 gr 30-40 gr		PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE 1000 gr 30-40 gr			7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100269
JOYPASTE GIANDUIA Pasta al cioccolato gianduia, per aromatizzazione di gelati base latte.	4-3% cioccolato gianduia	PER GELATO Base bianca JOYPASTE 1000 gr 80-120 gr		PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE 1000 gr 80-120 gr			5 kg 01011165

JOYPASTE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO				GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYPASTE GIANDUIA AMARA Pasta al gusto gianduia senza zuccheri aggiunti e con soli aromi naturali, per aromatizzazione di gelati base latte.	60% nocciole	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-100 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80-100 gr		6 kg (1 kg x 6) 01020237
JOYPASTE LIGHT BLUE Pasta di colore azzurro per aromatizzazione di gelati base latte.	Di colore azzurro	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 50-60 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 50-60 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100242
JOYPASTE MALAGA Pasta al gusto malaga, per aromatizzazione di gelati base latte.	24% vino Marsala	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100276
JOYPASTE MANDORLA TOSTATA Pasta a base di mandorle tostate, per aromatizzazione di gelati base latte.	98% mandorle tostate	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr		6 kg (1 kg x 6) 01020202
JOYPASTE MENTA Pasta alla menta per aromatizzazione di gelati base latte.	Con aroma naturale di menta	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 30-40 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 30-40 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100223
JOYPASTE MENTA BIANCA Pasta alla menta di colore neutro per aromatizzazione di gelati base latte.	Colore neutro, con aroma naturale di menta	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 30-40 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 30-40 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100287
JOYPASTE NOCCIOLA INTENSE Pasta a base di nocciole tostate per aromatizzazione di gelati base latte.	97,5% nocciole tostate	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 50-80 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 50-80 gr		5 kg 01020212
JOYPASTE NOCCIOLA ITALIA Pasta a base di nocciole italiane di media tostatura, per aromatizzazione di gelati base latte.	100% nocciole italiane	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr		4 kg 01980143

JOYPASTE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO				GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE IGP Pasta a base di "nocciola Piemonte IGP", per aromatizzazione di gelati base latte.	100% nocciole Piemonte IGP	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr		4 kg 01980132
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM Pasta a base di nocciole dal colore scuro, per aromatizzazione di gelati base latte.	100% nocciole	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr		6 kg (1 kg x 6) 01020206 5kg 01020207
JOYPASTE NOCCIOLINA Pasta a base di arachidi tostate, per aromatizzazione di gelati base latte.	97,1% arachidi	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 100 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 100 gr		6 kg (1 kg x 6) 01020209
JOYPASTE NOCE Pasta a base di granella di noce e nocciole, per aromatizzazione di gelati base latte.	30% granella di noce pralinata	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 100 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 100 gr		2,5 kg 01980144
JOYPASTE PANNA COTTA Pasta al gusto di panna cotta, per aromatizzazione di gelati base latte.	Con panna in polvere	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 70 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 70 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100270
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA  Pasta pura di pistacchi selezionati, tostatati e finemente macinati per aromatizzazione di gelati base latte.	100% pistacchi sguosciati e tostatati	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 100-150 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 100-150 gr		2,5 kg 01960019
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO Pasta grezza di pistacchi con sale per aromatizzazione di gelati base latte.	Con pistacchi selezionati, tostatati e sale	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 100-150 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 100-150 gr		6 kg (1 kg x 6) 01960005
JOYPASTE PISTACCHIO 100% Pasta al pistacchio per aromatizzazione di gelati base latte.	100% pistacchi tostatati	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr		6 kg (1 kg x 6) 01020201
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME Pasta al gusto di pistacchio per aromatizzazione di gelati base latte.	Con pistacchi	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 50 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 50 gr		5 kg 01011148

JOYPASTE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO				GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYPASTE PISTACCHIO PURA Pasta a base di "Pistacchio Verde di Bronte DOP", per aromatizzazione di gelati base latte.	100% Pistacchio Verde di Bronte DOP	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr		2,5 kg 01980138
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA Pasta a base di pistacchi di origine Sicilia, per aromatizzazione di gelati base latte.	Con pistacchi di sola origine Sicilia	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr		2,5 kg 01980139
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE Pasta a base di pistacchi e di colore verde intenso, per aromatizzazione di gelati base latte.	Con pistacchi selezionati	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr		2,5 kg 01980140
JOYPASTE PUNCH Pasta al gusto di punch, per aromatizzazione di gelati base latte.	20% uva sultanina	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 70 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 70 gr		3 kg 01100260
JOYPASTE RHUMBA Pasta al gusto di rum arricchita con nocciole, per aromatizzazione di gelati base latte.	45% nocciole	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 70-80 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 70-80 gr		2,5 kg 01980145
JOYPASTE RICOTTA Pasta al gusto di ricotta, per aromatizzazione di gelati base latte.	Con ricotta in polvere	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 100 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 100 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100292
JOYPASTE ROSA Pasta al gusto di rosa, per aromatizzazione di gelati base latte.	Gusto di rosa	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 65 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 65 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100284
JOYPASTE TIRAMISÙ Pasta al gusto di tiramisù, per aromatizzazione di gelati base latte.	Con tuorlo d'uovo ed estratto naturale di caffè	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 70-90 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 70-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100233
JOYPASTE TOFFEE Pasta al gusto toffee, per aromatizzazione di gelati base latte.	18% caramello	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 50 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 50 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100304
JOYPASTE TORRONCINO Pasta al torrone, per aromatizzazione di gelati base latte.	68% torrone	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 70 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 70 gr		2,5 kg 01980146

JOYPASTE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO				GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA Pasta alla vaniglia Bourbon con soli aromi naturali, per aromatizzazione di gelati base latte.	Con estratto naturale di vaniglia Bourbon	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 20-30 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 20-30 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100294
JOYPASTE VANIGLIA CARIBE Pasta al gusto di vaniglia, per aromatizzazione di gelati base latte.	Delicato gusto di vaniglia	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 20-30 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 20-30 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100254
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON Pasta alla vaniglia, per aromatizzazione di gelati base latte.	Con estratto di vaniglia	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 20-30 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 20-30 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100222
JOYPASTE WHITE CHOCOLATE Pasta al cioccolato bianco per aromatizzazione di gelati base latte.	30% cioccolato bianco	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 100 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 100 gr		3 kg 01011202
JOYPASTE ZABAIONE Pasta allo zabaione per aromatizzazione di gelati base latte.	Con tuorli d'uovo e marsala	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr		3 kg 01520531
JOYPASTE ZABAIONE TRADITION Pasta a base di pistacchi e di colore verde intenso, per aromatizzazione di gelati base latte.	Gusto zabaione e consistenza morbida	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100291
JOYPASTE ZUPPA INGLESE Pasta al gusto di zuppa inglese per aromatizzazione di gelati base latte.	Gusto zuppa inglese	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 40-50 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100264

Paste aromatizzanti per gelato alla frutta

JOYPASTE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO				GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYPASTE ALBICOCCA Pasta all'albicocca per aromatizzazione di gelati base frutta.	30% albicocche	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100237
JOYPASTE AMARENA Pasta all'amarena per aromatizzazione di gelati base frutta.	Con amarene candite	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		3 kg 01100241
JOYPASTE ANANAS Pasta all'ananas per aromatizzazione di gelati base frutta.	28% ananas	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100235
JOYPASTE ANGURIA Pasta all'anguria per aromatizzazione di gelati base frutta.	Con anguria	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100248
JOYPASTE ARANCIA Pasta all'arancia per aromatizzazione di gelati base frutta.	20% succo concentrato di arancia	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100228
JOYPASTE ARANCIA ROSSA Pasta all'arancia rossa per aromatizzazione di gelati base frutta.	20% succo di arancia rossa	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100257
JOYPASTE BANANA Pasta alla banana per aromatizzazione di gelati base frutta.	28% banana	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100224
JOYPASTE CASSIS Pasta al ribes nero per aromatizzazione di gelati base frutta.	20% ribes neri	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100245
JOYPASTE FRAGOLA Pasta alla fragola per aromatizzazione di gelati base frutta.	Con fragole	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100217

JOYPASTE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO				GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYPASTE FRUTTI DI BOSCO Pasta ai frutti di bosco per aromatizzazione di gelati base frutta.	20% di frutti di bosco	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100234
JOYPASTE KIWI Pasta al kiwi per aromatizzazione di gelati base frutta.	Con kiwi	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100261
JOYPASTE LAMPONE Pasta al lampone per aromatizzazione di gelati base frutta.	Con lamponi	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100220
JOYPASTE LIME Pasta al gusto lime per aromatizzazione di gelati base frutta.	Gusto lime	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100249
JOYPASTE LIMONE Pasta al limone per aromatizzazione di gelati base frutta.	Con succo reidratato e pasta candita di limone	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100230
JOYPASTE MANDARINO Pasta al mandarino per aromatizzazione di gelati base frutta.	Con pasta candita di mandarino	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100227
JOYPASTE MANGO Pasta al mango per aromatizzazione di gelati base frutta.	31,5% mango	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100231
JOYPASTE MELA VERDE Pasta alla mela verde per aromatizzazione di gelati base frutta.	22% mele reidratate	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100246
JOYPASTE MELAGRANA Pasta alla melagrana per aromatizzazione di gelati base frutta.	30% succo di melagrana reidratato	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100297

JOYPASTE

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO				GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYPASTE MELONE Pasta al melone per aromatizzazione di gelati base frutta.	Con melone	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100225
JOYPASTE MIRTILLO Pasta all'arancia rossa per aromatizzazione di gelati base frutta.	27% mirtilli	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100243
JOYPASTE MORA Pasta alla mora per aromatizzazione di gelati base frutta.	Con more	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100238
JOYPASTE PASSION FRUIT Pasta al passion fruit per aromatizzazione di gelati base frutta.	31% succo concentrato di passion fruit	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100263
JOYPASTE PERA Pasta alla pera per aromatizzazione di gelati base frutta.	28% pere	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100232
JOYPASTE PESCA Pasta alla pesca per aromatizzazione di gelati base frutta.	30% pesche	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100236
JOYPASTE POMPELMO ROSA Pasta al pompelmo rosa per aromatizzazione di gelati base frutta.	15% succo pompelmo rosa	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100258
JOYPASTE TROPICAL Pasta ai frutti tropicali per aromatizzazione di gelati base frutta.	29% mango, passion fruit, ananas	PER GELATO Base bianca JOYPASTE	1000 gr 80-120 gr	PER PASTICCERIA Miscela base JOYPASTE	1000 gr 60-90 gr		7,2 kg (1,2 kg x 6) 01100298

Variegati

Variegati per gelati alla crema

Ampia gamma di creme per variegatura e decorazione di gelati. Gusti classici e moderni, con o senza inclusioni, possono essere combinate per realizzare esperienze di prodotto sempre nuove e sorprendenti. Formulazioni uniche e versatili, utilizzabili anche in pasticceria. Possono essere dosate a piacere e mantengono una consistenza cremosa e spalmabile fino a -15°C.

JOYCREAM

DOSAGGIO a piacere

	CARATTERISTICHE	GLUTEN FREE	VEGAN OK	ARTICOLO
JOYCREAM AMORENERO Crema a base di cacao magro con inclusioni di biscotto, per variegatura.	16% cacao magro Con 11% di biscotti al cacao in pezzi Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo			5 kg 01011152
JOYCREAM BESAMEMUCHO Crema al gusto gianduia con inclusioni croccanti, per variegatura.	32,5% di granella e pasta di nocciole Con biscotto finemente sbriciolato Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C			5 kg 01011098
JOYCREAM BITTER VEGAN Crema dal sapore intenso di cacao con mandorle e nocciole, per variegatura.	19% cacao magro Con mandorle e nocciola Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo			5 kg 01011702
JOYCREAM BLACK Crema scura a base di cacao magro, per variegatura.	21% cacao magro Con aromi naturali Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo			5 kg 01011556
JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO Crema al caffè con granella di biscotto al cacao, per variegatura.	Con caffè 100% arabica Con granella di biscotti al cacao Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo			5 kg 01980281
JOYCREAM CAMELLATO Salsa scura al caramello per variegatura.	Con caramello Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C			5 kg 01980086
JOYCREAM CAMEL BISCOTTO Crema al gusto caramello con inclusioni di biscotto, per variegatura.	20% granella di biscotto e zucchero caramellizzato Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo			5 kg 01011260
JOYCREAM CAMEL FLEUR DE SEL Crema al gusto di caramello salato, per variegatura.	Con zucchero caramellizzato e fleur de sel Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo			5 kg 01011559



Prodotto Approvato VEGANOK

JOYCREAM

DOSAGGIO a piacere
salvo diversa indicazione

	CARATTERISTICHE	GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYCREAM CHOC Crema al cacao magro e nocchie, per variegatura.	Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011564
JOYCREAM CHOCOBISCOTTO Crema a base di cacao magro e nocchie con inclusioni di biscotto, per variegatura.	18% biscotto al cacao in pezzi Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011081
JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE  Crema a base di cacao magro e nocchie con inclusioni di biscotto senza glutine, per variegatura.	15% biscotto al cacao senza glutine in pezzi Consistenza cremosa, croccante e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01980507
JOYCREAM COCONTY Crema al gusto cioccolato al latte e cocco con inclusioni, per variegatura.	12,1% fiocchi di cocco Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011075
JOYCREAM CORN FLAKES Crema alla nocchia con flakes di mais, per variegatura.	13% corn flakes Con il 17,4% nocchie Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011156
JOYCREAM CROCCANTISSIMO Crema a base di cacao e latte magro con inclusioni di cereali estrusi, per variegatura.	15% cereali estrusi Con mandorle, nocchie e soli aromi naturali Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011160
JOYCREAM DARK Crema al gusto intenso di cacao, per variegatura.	14% cacao magro Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011065
JOYCREAM DONATELLO Crema al gusto cioccolato bianco e cocco con inclusioni di wafer, per variegatura.	Con fiocchi di cocco e wafer in pezzi Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011076
JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE Crema al gusto di vaniglia e zucchero filato con inclusioni frizzanti e scoppiettanti al palato, per variegatura.	Con inclusioni scoppiettanti e coloranti naturali Ottima anche per semifreddi, farcitura e inserti di cremini Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01010456
DOSAGGIO/RICETTA Gelato 2000 gr JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE/PINK 1000 gr			
JOYCREAM FRIZZZI POP PINK Crema al gusto di frutti rossi con inclusioni frizzanti e scoppiettanti al palato, per variegatura.	Con succo di lampone concentrato e inclusioni scoppiettanti Ottima anche per semifreddi, farcitura e inserti di cremini Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01012007

JOYCREAM

DOSAGGIO a piacere

	CARATTERISTICHE	GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYCREAM FRUITS ROUGES Crema al gusto di frutti rossi con inclusioni croccanti al burro, per variegatura.	Con frutti rossi disidratati e crepes al burro Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011428
JOYCREAM LEMONBISCOTTO Crema al gusto di limone con inclusioni di biscotto al burro, per variegatura.	20% granella di biscotto Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011259
JOYCREAM MALAGA Salsa al gusto malaga con uvetta, per variegatura.	30% uvetta sultanina Con vino Marsala Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01100271
JOYCREAM MILK & COCOA Crema a base di latte e cacao, per variegatura.	Gusto di cioccolato al latte Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01010020
JOYCREAM MORELLINO Crema a base di nocciole, latte e cacao, per variegatura.	Gusto gianduia Fluidità elevata ideale per cremini Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011211
JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA Crema a base di nocciole e latte, per variegatura.	Con latte e nocciole Non contiene cacao Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011150
JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC Crema dal gusto più deciso di cacao magro e nocciole, per variegatura.	Gusto deciso di cacao magro e nocciole Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011430
JOYCREAM NOCCIOLINA Crema a base di arachidi, cacao magro e nocciole, per variegatura.	30% arachidi Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011153
JOYCREAM PISTACCHIO CROCK Crema al pistacchio con granella di pistacchi caramellizzati, per variegatura.	10% pistacchi caramellati Con il 15,7% pasta pistacchio Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01010014
JOYCREAM PISTACCHIO ICE Crema al pistacchio, per variegatura.	17,5% pasta pistacchio Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011429
JOYCREAM SPECULOOS Crema al gusto caratteristico di Speculoos con inclusioni di biscotto, per variegatura.	15% biscotti caramellati in pezzi Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01010133

JOYCREAM

DOSAGGIO a piacere

	CARATTERISTICHE	GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYCREAM TIRAMISÙ Salsa al gusto tiramisù con biscotto al cacao, per variegatura.	28% biscotto al cacao Con tuorlo d'uovo e caffè Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		3,5 kg 01100272
JOYCREAM TOFFEE Salsa al toffee per variegatura.	Con caramello Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		3,5 kg 01100267
JOYCREAM TORRONCINO Crema al gusto di cioccolato bianco e mandorla con granella di torrone, per variegatura.	12% granella di torrone Con mandorle Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011179
JOYCREAM WAFERNUT CLAIR Crema a base di nocciole e latte con inclusioni di biscotto e granella, per variegatura.	Con granella di nocciole e wafer Con 20,2% di nocciole Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011074
JOYCREAM WAFERNUT NOIR Crema a base di nocciole, cacao e latte magro con inclusioni di biscotto e granella, per variegatura.	Con granella di nocciole e wafer Con nocciole e cacao (13%) Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011069
JOYCREAM WHITE Crema bianca a base di latte magro, per variegatura.	Gusto cioccolato bianco Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011063
JOYCREAM WHITE CROCK Crema al cioccolato bianco con inclusioni croccanti, per variegatura.	Con cioccolato bianco e crepes al burro Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011825
NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK Crema a base di nocciole e latte con granella di nocciole caramellate, per variegatura.	10% nocciole caramellate Con 15,8% di nocciole Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01010013
NOCCIOLATA ICE Crema a base di nocciole, latte e cacao magro, per variegatura.	Gusto classico di gianduia Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		5 kg 01011005
NOCCIOLATA ICE CROCK Crema a base di nocciole, latte e cacao con inclusioni croccanti, per variegatura.	12% crepes al burro Gusto gianduia Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011006
NOCCIOLATA ICE PREMIUM Crema al gusto gianduia, con cacao magro certificato sostenibile e aromi naturali, per variegatura.	13% nocciole tostate Con cacao magro certificato sostenibile e aromi naturali Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C Mescolare bene prima dell'utilizzo		5 kg 01011342

Variegati per gelati alla frutta

Ampia gamma di salse a base di frutta a pezzi o intera, per variegatura e decorazione di gelati. La loro consistenza le rende ideali per la preparazione di gelato soft, frozen yogurt, semifreddi e sorbetti. Sono state formulate per preservare le qualità naturali della frutta ed evitarne il precoce imbrunimento. Possono essere dosate a piacere e mantengono una consistenza cremosa e spalmabile fino a -15°C.

JOYFRUIT

DOSAGGIO a piacere

	CARATTERISTICHE	GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYFRUIT ALBICOCCA Salsa all'albicocca per variegatura.	30% albicocche Con frutta in pezzi e polpa Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030403
JOYFRUIT AMARENA Salsa all'amarena per variegatura.	35% ciliegie amarene candite Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030400
JOYFRUIT AMARENA INSTINCT Salsa all'amarena per variegatura.	40% ciliegie amarene candite Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030447
JOYFRUIT APPLE PIE Salsa al gusto "torta di mele" per variegatura.	30% mele Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01100299
JOYFRUIT ARANCIA Salsa all'arancia per variegatura.	22% succo reidratato e polpa di arancia Con 15% di scorze di arancio candite Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030427
JOYFRUIT CASSIS Salsa al cassis/ribes nero per variegatura.	28% ribes neri Con succo di mirtillo reidratato Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030406
JOYFRUIT FICO VERDE Salsa al fico verde per variegatura.	28% fichi verdi Con frutta in pezzi Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3 kg 01030446
JOYFRUIT FRAGOLA Salsa alla fragola per variegatura.	32% fragole Con frutta in pezzi Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030409

JOYFRUIT

DOSAGGIO a piacere

	CARATTERISTICHE	GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYFRUIT FRAGOLINA DI BOSCO Salsa alle fragoline di bosco per variegatura.	20% fragoline di bosco Con frutta in pezzi Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030425
JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO Salsa ai frutti di bosco per variegatura.	32% frutti di bosco Con mirtilli, fragole, lamponi, more, ribes Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030402
JOYFRUIT LAMPONE Salsa al lampone per variegatura.	33% di lamponi Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030426
JOYFRUIT LIME Salsa al gusto lime per variegatura.	10% scorzette candite Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030410
JOYFRUIT MANGO Salsa al mango per variegatura.	30% mango Con frutta in pezzi e polpa Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030460
JOYFRUIT MIRTILLO Salsa al mirtillo per variegatura.	30% mirtilli Con succo di mirtillo reidratato Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030405
JOYFRUIT PERA Salsa alla pera per variegatura.	30% pere Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01100310
JOYFRUIT PESCA Salsa alla pesca per variegatura.	30% pesca Con frutta in pezzi e polpa Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030404
JOYFRUIT TROPICAL Salsa ai frutti tropicali per variegatura.	30% frutti tropicali Con mango, papaya, ananas, passion fruit Consistenza cremosa e spalmabile a -15°C		3,5 kg 01030448

Coperture e Topping

Coperture a base di cioccolato IRCA per ricoprire stecchi gelato e per la realizzazione di stracciatelle. L'elevato contenuto di cioccolato fa di Joycouverture un ingrediente pregiato per creazioni di gelateria di qualità superiore. Scopri anche la nostra linea Joytopping, creme ideali per guarnire e decorare gelati e dessert.

Coperture

JOYCOUVERTURE

	CARATTERISTICHE	GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYCOUVERTURE ARANCIA Copertura a base di cioccolato bianco al gusto e colore di arancia, per coperture e stracciatelle.	62% cioccolato bianco Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		2,5 kg 01980148
JOYCOUVERTURE CAPPUCCINO Copertura a base di cioccolato bianco al gusto cappuccino, per coperture e stracciatelle.	63,5% cioccolato bianco Con caffè Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		2,5 kg 01980153
JOYCOUVERTURE CHOC DARK 52% Copertura a base di cioccolato fondente, per coperture e stracciatelle.	52% cioccolato fondente Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		5 kg 01011703
JOYCOUVERTURE DARK Copertura base cocco al gusto di cioccolato fondente, per coperture e stracciatelle.	12,5% cacao magro Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		5 kg 01010695
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK Copertura a base di cioccolato fondente, per coperture e stracciatelle.	75% cioccolato fondente Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		5 kg 01010887
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK Copertura a base di cioccolato al latte, per coperture e stracciatelle.	75% cioccolato al latte Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		5 kg 01011268
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE Copertura a base di cioccolato bianco, per coperture e stracciatelle.	75% cioccolato bianco Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		5 kg 01010886

JOYCOUVERTURE

CON CIOCCOLATO IRCA

	CARATTERISTICHE	GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYCOUVERTURE FRAGOLA Copertura a base di cioccolato bianco al gusto e colore di fragola, per coperture e stracciatelle.	62% cioccolato bianco Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		2,5 kg 01980154
JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO Copertura a base di cioccolato al latte e nocciole, per coperture e stracciatelle.	70% cioccolato latte e nocciole gianduia Con 21,4% nocciole Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		2,5 kg 01980155
JOYCOUVERTURE LIMONCELLO Copertura a base di cioccolato bianco al gusto e colore di limoncello, per coperture e stracciatelle.	62% cioccolato bianco Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		2,5 kg 01980156
JOYCOUVERTURE PISTACCHIO Copertura a base di cioccolato bianco al pistacchio, per coperture e stracciatelle.	63,5% cioccolato bianco Con 7,8% di pistacchio Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		2,5 kg 01980157
JOYCOUVERTURE WHITE Copertura bianca base cocco al gusto di latte, per coperture e stracciatelle.	15% latte Scremato Ideale per copertura di stecchi (fusione a 30°C)		5 kg 01011197

Topping

JOYTOPPING

	GLUTEN FREE	ARTICOLO
JOYTOPPING AMARENA Preparato dolciario per guarnizioni all'amarena.		6 kg (1 kg x 6) 01990584
JOYTOPPING CAFFÈ Preparato dolciario per guarnizioni al caffè.		6 kg (1 kg x 6) 01990559
JOYTOPPING CARMELLO Preparato dolciario per guarnizioni al caramello.		6 kg (1 kg x 6) 01990557
JOYTOPPING CIOCCOLATO Preparato dolciario per guarnizioni al cioccolato.		6 kg (1 kg x 6) 01990555
JOYTOPPING FRAGOLA Preparato dolciario per guarnizioni alla fragola.		6 kg (1 kg x 6) 01990561
JOYTOPPING FRUTTI DI BOSCO Preparato dolciario per guarnizioni ai frutti di bosco.		6 kg (1 kg x 6) 01990563
JOYTOPPING LAMPONE Preparato dolciario per guarnizioni al lampone.		6 kg (1 kg x 6) 01990598
JOYTOPPING MANGO Preparato dolciario per guarnizioni al mango.		6 kg (1 kg x 6) 01990600
JOYTOPPING MIELE Preparato dolciario per guarnizioni al miele.		6 kg (1 kg x 6) 01990643
JOYTOPPING NOCCIOLA Preparato dolciario per guarnizioni alla nocciola.		6 kg (1 kg x 6) 01990582
JOYTOPPING PISTACCHIO PREMIUM Crema al pistacchio per guarnizioni.		5,4 kg (0,9 kg x 6) 01990639
JOYTOPPING STRACCIATELLA Copertura per stracciatella con cioccolato.		5,1 kg (0,85 kg x 6) 01990641
JOYTOPPING TROPICAL Preparato dolciario per guarnizioni al gusto tropicale.		6 kg (1 kg x 6) 01990579

Strutturanti, stabilizzanti e altri prodotti per gelateria

Prodotti a elevato contenuto tecnico che svolgono la funzione di strutturanti e stabilizzanti del gelato, per performance in vetrina prolungate nel tempo. Scegliere i prodotti della linea Joyplus e tutti i nostri integratori per gelateria significa garantire ai tuoi gelati un maggiore volume, ottima cremosità e spatolabilità prolungata.

Strutturanti
e stabilizzanti

JOYPLUS

TUTTI I JOYPLUS SONO
GLUTEN FREE



	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
JOYPLUS FIBRA MIX Integratore in polvere a base di fibre ideale per rendere cremoso e compatto il gelato.	Migliora la struttura del gelato Rallenta lo sgocciolamento e favorisce l'inglobamento di aria	Base (latte o frutta) 1000 gr JOYPLUS 20-40 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070675
JOYPLUS MORBIDISSIMO Integratore in polvere che aumenta cremosità dei gelati al latte.	Integra i solidi del latte e aumenta la cremosità del gelato Senza grassi idrogenati	Base (latte) 20-40 gr JOYPLUS 1000 gr		6 kg (1 kg x 6) 01070740
JOYPLUS PANNA PIÙ Integratore in polvere che migliora volume, cremosità e stabilità dei gelati al latte.	Con panna in polvere, per aumentare volume e cremosità del gelato Senza grassi idrogenati	Latte/acqua 1000 gr JOYPLUS 30-60 gr		4,8 kg (800 g x 6) 01070691
JOYPLUS PROSOFT Integratore in polvere che migliora la struttura e la spatolabilità del gelato.	Ideale per garantire la spatolabilità di gusti che tendono a indurire in vetrina	Latte o acqua 1000 gr JOYPLUS 20-50 gr sostituisce la stessa quantità di zucchero in ricetta		6 kg (1 kg x 6) 01070685
JOYPLUS TRIM Integratore in polvere che conferisce struttura al gelato senza alterarne la dolcezza.	La sua formulazione non altera la dolcezza del gelato Rallenta lo sgocciolamento in particolare dei gelati alla frutta	Latte o acqua 1000 gr JOYPLUS 20-50 gr sostituisce la stessa quantità di zucchero in ricetta		6 kg (1 kg x 6) 01070686

Altri prodotti per gelateria

I PRODOTTI SONO **GLUTEN FREE** 

	CARATTERISTICHE	DOSAGGIO	UTILIZZO	ARTICOLO
FRUTTAMIA GEL Preparato in polvere a base di succo di limone per gelatine che incorporano la frutta utilizzata a decorazione dei gelati.	A base di succo di limone disidratato Pratico e versatile	Vedi ricette		6 kg (1 kg x 6) 01070657
JOYGELATO REVOLUTION CREAM Sciropo pronto all'uso per gelati alle creme ad azione anticristallizzante e anticongelante.	Rende la struttura del gelato più cremosa e liscia nel tempo Riduce la dolcezza del gelato, esaltandone il gusto Azione anticristallizzante e anticongelante	140 gr di REVOLUTION CREAM per ogni 100 gr di saccarosio in ricetta Dose massima sostituibile di saccarosio 30%		6 kg (1 kg x 6) 01030353
SVELTO 178/C Montante per gelati.	Aumenta il volume dei gelati Conferisce struttura omogenea, ottima cremosità e maggiore spatolabilità	Base 1000 gr SVELTO 4/6 gr		5 kg 01100149



Linea
Gelato

IRCA
Linea Gelato IT

2024

irca
SINCE 1919

IRCA S.p.A.

part of the IRCA Group

Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. 0331 284111 - info@irca.eu

irca.eu

