

# JOYFRUIT FRAGOLA

GELATO JOYFRUIT

Strawberry sauce with pieces of real fruit, ideal for variegations. Specially designed to preserve natural qualities of fruit and to prevent browning process. Discover the whole Joyfruit range of products.



## MODALITÀ D'USO



Frozen yogurt



Gelato



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030409

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

## INFO

### Claims

Hoher Fruchtgehalt, glutenfrei

### Details

Erdbeersauce für Kreationen mit Fruchtstücken. Die spezielle Rezeptur bewahrt die Eigenschaften der Früchte und verhindert das Braunwerden.

JOYFRUIT ERDBEERE ist ein äußerst vielseitiges Produkt und kann als Schichtvariante für die Herstellung von Eiscreme, Cremini-Eiscreme, als Füllung für Eis am Stiel oder Eisbecher oder als Dekoration für Parfaits oder Eiscremetorten verwendet werden.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Joyfruit passt auch hervorragend zu Softeis und Frozen Yogurt.

### **Richtige Verwendung für die Eiskreation**

- Entnehmen Sie die benötigte Menge Joyfruit aus dem Eimer und legen Sie sie mindestens 1 Stunde vor dem Auftragen auf das Eis in den Kühlschrank. Dadurch wird der Temperaturschock zwischen Eis und Produkt verringert und ein vorzeitiges Schmelzen des Eises verhindert.
- Nehmen Sie einen Teil des Eises aus der Eismaschine und formen Sie eine Schicht auf dem Boden der Wanne.
- Geben Sie eine Schicht JOYFRUIT hinzu und vermischen Sie es leicht mit dem Eis.
- Das restliche Eis aus der Eismaschine nehmen und die Schale fertig füllen.
- Die Wanne für 2-3 Minuten in den Schockfroster stellen und anschließend die Oberfläche mit einer weiteren Schicht JOYFRUIT dekorieren.

### **Korrekte Verwendung als dekorative Oberfläche für ein Cremino-Eis**

- Um das Cremino-Eis herzustellen, muss das gesamte gerührte Eis entnommen und in der Wanne zu einer flachen Schicht verteilt werden.
- Für 3-5 Minuten in den Schockfroster stellen.
- Eine Schicht JOYFRUIT, die der Größe der Wanne entspricht (370 Gramm für eine kleine Wanne und 600 Gramm für eine große Wanne), auf der gesamten Oberfläche des Eises verteilen.
- Erneut für 3-5 Minuten in den Schockfroster stellen.
- Auch in diesem Fall ist es ratsam, die benötigte Menge Joyfruit vorab aus dem Eimer zu entnehmen und mindestens 1 Stunde vor der Anwendung in den Kühlschrank zu stellen. Dadurch wird das Verrutschen der Eiskreation in der Wanne erheblich reduziert, insbesondere bei Verwendung von stark geneigten Vitrinen.

**HINWEISE:** Mit allen Produkten der JOYFRUIT-Reihe ist es nicht möglich, Cremini mit Silikonformen herzustellen.

### **Beschreibung**

Erdbeersauce mit ganzen Früchten, ideal zum Marmorieren und Dekorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis, Softeis, Frozen Yogurt, Parfaits und Desserts.

### **Denomination**

Zubereitung aus Erdbeeren für Eisdielen und Konditoreien

### **Directions for use**

JOYFRUIT ERDBEERE kann nach Belieben dosiert werden.

JOYFRUIT ERDBEERE vor Gebrauch mischen, dann die Verpackung sorgfältig verschließen.



**Extraordinary  
made simple.**