

# JOYQUICK MANGO

GELATO JOYQUICK

Ready-to-use powdered base, rich in dehydrated fruit juice and dried fruit pulp. The ideal to make artisanal mango ice cream with chunky fruit. Gluten-free and dairy-free, with only natural colourings. Designed for cold process use.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).  
No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070749

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

## INFO

### Beschreibung

Fertigpulver für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Mangoeis, Kaltzubereitung.

### Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

### Directions for use

JOYQUICK MANGO \_\_\_\_\_ 1,25 kg (eine Tüte)

Wasser \_\_\_\_\_ 2,5 Liter

JOYQUICK MANGO zum Wasser hinzufügen, mit einem Mixer oder Schneebesen bis zur vollständigen Auflösung

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

verrühren und ruhen lassen.  
Die Mischung dann direkt in die Eismaschine geben.



Extraordinary  
made simple.