

JOYQUICK NOIR ECUADOR

GELATO JOYQUICK

Complete and ready-to-use powdered base for artisan ice cream, with **precious Ecuadorian single-origin dark chocolate**.

It contains only **natural aromas** and **40% of dark chocolate droplets**.

Its robust and harmonious taste is characterized by spiced and toasted notes with woody nuances. JOYQUICK NOIR ECUADOR is a versatile base with a double use, as it allows you to quickly and easily make both sorbet and ice cream.

- 40% dark chocolate
- Contains 18% high-quality Ecuador single-origin chocolate
- Only natural flavourings
- Perfect for sorbets and chocolate ice cream



MODALITÀ D'USO



Gelato



Sorbetto

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070013

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Advantages

Perfekt sowohl für Sorbets als auch für Schokoladeneis.

Claims

Nur natürliche Aromen.
40 % dunkle Schokolade



Extraordinary
made simple.

Enthält 18 % hochwertige Schokolade aus Ecuador

Details

Gebrauchsfertige Grundmischung in Pulverform für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis mit **edler Zartbitterschokolade aus Ecuador.**

Enthält nur natürliche Aromen und **40 % Zartbitter-Schokoladentropfen.** Ihr kräftiger und harmonischer Geschmack zeichnet sich durch würzige und geröstete Noten mit aromatischen Holznuancen aus.

JOYQUICK NOIR ECUADOR ist eine vielseitige Basis mit doppelter Verwendung, die sich sowohl für die Herstellung von **Sorbets** als auch von **Eiscreme** eignet.

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis mit dunkler Schokolade aus Ecuador.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

Directions for use

JOYQUICK NOIR ECUADOR _____ 1,8 kg (eine Tüte)

Wasser (kochend) _____ 2,2 Liter

Zubereitung durch Erhitzen (Temperatur ca. 50 °C). JOYQUICK NOIR ECUADOR in sehr heißes oder kochendes Wasser einrühren und mit einem Schneebesen kräftig umrühren, bis sich die Schokoladentropfen im Beutel vollständig aufgelöst haben; nach vollständiger Auflösung direkt in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.



**Extraordinary
made simple.**