

KIT GELATO ALPRO

GELATO JOYLIFE

The only 100% plant-based kit by ALPRO!

Alpro, the leader in the plant-based market, offers all the taste of its gluten-free Oat Barista For Professional to perfectly balance any gelato recipe made with our Joylife Vegan Pro base.

Our powdered base is specifically designed to achieve a creamy and enveloping texture together with the oat drink.

Discover how to make all our recipes with our kit:

- **8** 1-liter bricks of gluten-free Oat Barista For Professional
- **2** 1.5 kg bags of Joylife Vegan Pro
- an exclusive recipe book with our products that allows you to create infinite 100% plant-based recipes!

Versatile, fast and simply delicious!

Tasty, creamy, plant-based



MODALITÀ D'USO



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980593

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch

INFO

Claims

Lecker, cremig, pflanzlich!

Details

Das einzige 100 % pflanzliche Set von ALPRO!

Alpro, Marktführer im Bereich pflanzlicher Produkte, bietet den vollen Geschmack seines glutenfreien Avena Barista For Professional, um jedes Eisrezept, das mit unserer Basis **Joylife Vegan Pro** zubereitet wird, optimal auszugleichen.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Unsere Pulverbasis wurde speziell entwickelt, um zusammen mit dem Hafergetränk eine cremige und umhüllende Struktur zu erzielen.

Entdecken Sie, wie Sie alle unsere Rezepte mit unserem Kit zubereiten können:

- 2 Beutel à 1,5 kg Joylife Vegan Pro
- ein exklusives Rezeptbuch mit unseren Produkten, mit denen Sie unendlich viele 100 % pflanzliche Rezepte zubereiten können!

Vielseitig, schnell und einfach köstlich!

Beschreibung

Set bestehend aus Joylife Vegan Pro (gebrauchsfertiges Pulver, speziell für die Herstellung von Eiscreme auf Haferbasis)·Pflanzliches Getränk Alpro Oat Barista (For Professionals)

Denomination

Halbfertiges Produkt für Speiseeis.

Directions for use

JOYLIFE VEGAN PRO _____ 750 g

ALPRO OAT BARISTA _____ 2,0 Liter

Die Zutaten vorzugsweise mit einem Mixer vermengen und vor dem Aufschlagen 10-15 Minuten ruhen lassen.



Extraordinary
made simple.