

JOYQUICK NOIR ECUADOR

HELADO JOYQUICK

Base en polvo completa y lista para usar para helados artesanales, con **preciado chocolate negro ecuatoriano de origen único**.

Contiene únicamente **aromas naturales** y **un 40% de gotas de chocolate negro**.

Su sabor robusto y armonioso se caracteriza por notas especiadas y tostadas con matices amaderados.

JOYQUICK NOIR ECUADOR es una base versátil de doble uso, ya que permite preparar de forma rápida y sencilla tanto sorbetes como helados.

- Chocolate negro al 40%
- Contiene un 18% de chocolate de origen único de Ecuador de alta calidad.
- Solo aromas naturales
- Perfecto para sorbetes y helados de chocolate.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Sorbetto

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070013

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos

INFO

Advantages

Perfecta tanto para sorbetes como para helados de chocolate.

Claims

Solo aromas naturales.
40 % de chocolate negro



Extraordinary
made simple.

Contiene el 18 % de preciado chocolate de origen único ecuatoriano

Detalles

Base completa en polvo, lista para usar, para la elaboración de helado artesanal con **preciado chocolate negro de origen ecuatoriano**.

Contiene solo aromas naturales y **el 40 % de pepitas de chocolate negro**. Su sabor robusto y armonioso se caracteriza por notas especiadas y tostadas con matices aromáticos amaderados.

JOYQUICK NOIR ECUADOR es una base versátil con doble uso, excelente tanto para la elaboración de **sorbetes** como de **helados**.

Descripción

preparado en polvo para la producción de helado artesanal con chocolate negro de origen único ecuatoriano.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYQUICK NOIR ECUADOR _____ 1,8 kg (una bolsa)

agua (hirviendo) _____ 2,2 l

Preparación en caliente (temperatura de unos 50 °C). Mezclar JOYQUICK NOIR ECUADOR en agua muy caliente o hirviendo removiendo vigorosamente con un batidor hasta el completo derretimiento de las pepitas de chocolate negro presentes en el interior de la bolsa; una vez completada la dispersión, verter y congelar directamente en la mantecadora.



**Extraordinary
made simple.**