

JOYQUICK NOIR

ÉQUATEUR

GELÉE JOYQUICK

Base en poudre complète et prête à l'emploi pour crèmes glacées artisanales, avec **du précieux chocolat noir d'origine unique d'Équateur**.

Il contient uniquement **des arômes naturels** et **40 % de pépites de chocolat noir**.

Son goût riche et harmonieux se caractérise par des notes épicées et toastées, avec des nuances boisées. JOYQUICK NOIR ECUADOR est une base polyvalente à double usage, puisqu'elle permet de réaliser rapidement et facilement aussi bien des sorbets que des crèmes glacées.

- 40 % de chocolat noir
- Contient 18 % de chocolat d'origine unique d'Équateur de haute qualité
- Uniquement des arômes naturels
- Parfait pour les sorbets et les glaces au chocolat



MODALITÀ D'USO



Gelato



Sorbetto

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070013

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait



Fruits

INFO

Advantages

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Parfaite pour les sorbets et les glaces au chocolat.

Claims

Arômes naturels
uniquement.

40% de chocolat noir

Contient 18% de chocolat équatorien de qualité supérieure

Détails

Base complète en poudre, prête à l'emploi, pour la fabrication de glaces artisanales, au **précieux chocolat noir d'origine équatorienne**.

Elle ne contient que des arômes naturels et **40 % de gouttes de chocolat noir**. Son goût robuste et harmonieux se caractérise par des notes épicées et grillées avec des nuances aromatiques boisées.

JOYQUICK NOIR ECUADOR est une base polyvalente à double usage, idéale pour la fabrication de **sorbets** et de **glaces**.

Description

préparation en poudre à base de chocolat noir d'origine équatorienne pour la production de glaces artisanales.

Denomination

produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYQUICK NOIR ECUADOR _____ 1,8 kg (un sac)

eau (bouillante) _____ 2,2 litres

Préparation à chaud (température 50°C environ). Mélanger JOYQUICK NOIR ECUADOR dans de l'eau très chaude ou bouillante en mélangeant vigoureusement au fouet jusqu'à dissolution complète des gouttes de chocolat noir présentes à l'intérieur du sachet ; une fois la dispersion terminée, verser et congeler directement dans la sorbetière.



Extraordinary
made simple.