

JOYBASE CHOCO TANDEM

GELATO JOYBASE

Mix in polvere per la produzione di gelato artigianale al cioccolato da utilizzare in abbinamento alla gamma cioccolati Irca.

Estremamente versatile è una base pronta all'uso che permette di realizzare gelati o sorbetti al cioccolato esclusivi.

La presenza di **zucchero da fiori di cocco** esalta il gusto del cioccolato e **aumenta la conservabilità**. Ottima struttura del gelato che rimane morbida nel tempo.



MODALITÀ D'USO



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070993

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

INFO

Claims

Con zucchero di cocco, Senza aromi, Senza olio di palma, Senza derivati del latte

Dettagli

Mix in polvere per la produzione di gelato artigianale al cioccolato da utilizzare in abbinamento alla gamma cioccolati Irca.

Estremamente versatile è una base pronta all'uso che permette di realizzare gelati o sorbetti al cioccolato esclusivi.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

La presenza di **zucchero da fiori di cocco** esalta il gusto del cioccolato e **aumenta la conservabilità**. Ottima struttura del gelato che rimane morbida nel tempo.

Descrizione

base in polvere per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato da utilizzare in abbinamento alla gamma cioccolati Irca. Preparazione a caldo.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

Modalità d'uso

JOYBASE CHOCO TANDEM _____ 1.5 kg (un sacchetto)

acqua (bollente) _____ 2.2 Lt

cioccolato in gocce Irca _____ 400 g

Preparazione a caldo. Miscelare JOYBASE CHOCO TANDEM con le gocce di cioccolato nell'acqua bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento. Lasciare riposare per 15 minuti e poi gelare direttamente nel mantecatore.



Extraordinary
made simple.