# 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

irca GROUP Extraordinary made simple.

## 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.
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.