

JOYQUICK NOIR PEROU

GELATO JOYQUICK

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato fondente monorigine Perù. Contiene il 40% di cioccolato fondente monorigine Perù ed è gluten-free. È adatta all'impiego a caldo.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070843

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

INFO

Descrizione

preparato in polvere per la produzione di gelato artigianale al cioccolato fondente monorigine Perù.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK NOIR PEROU _____ 1.8 kg (un sacchetto)

acqua (bollente) _____ 2.2 litri

Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK NOIR PEROU nell'acqua molto calda o bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato fondente presenti all'interno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.



Extraordinary
made simple.