

# JOYBASE GELATOGEL

GELATO ALTRE BASI IN PASTA

Base in pasta per la preparazione di sorbetti al cioccolato ed alla frutta. Ottima anche per la realizzazione di granite. Adatta sia all'utilizzo a caldo che a freddo.



## 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 01100278

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

## INFO

### Descrizione

base in pasta ad azione stabilizzante per la realizzazione di gelato artigianale, preparazione a caldo. JOYBASE GELATOGEL è estremamente pratico nell'impiego e consente di ottenere un gelato dalla consistenza e spatolabilità ottimale.

### Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

### Modalità d'uso

Ricetta per gelato al Cioccolato Extra Fondente:  
JOYBASE GELATOGEL \_\_\_\_\_ g 1300 (1 barattolo)

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

acqua (bollente)\_\_\_\_\_ g 2100  
zucchero\_\_\_\_\_ g 80  
destrosio\_\_\_\_\_ g 90  
cacao 22/24\_\_\_\_\_ g 260  
Reno Cioccolato Fondente 72%\_ g 900



Extraordinary  
made simple.