

JOYQUICK NOIR ECUADOR

GELATO JOYQUICK

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al **pregiato cioccolato fondente origine Ecuador**.

Contiene solo aromi naturali e il **40% di gocce di cioccolato fondente**. Il suo gusto robusto e armonico è caratterizzato da note speziate e tostate con sfumature aromatiche legnose.

JOYQUICK NOIR ECUADOR è una base versatile con doppio utilizzo, ottima sia per la realizzazione di **sorbetti** che di **gelati**.

- 40% di cioccolato fondente
- Contiene il 18% di pregiato cioccolato monorigine Ecuador
- Solo aromi naturali
- Perfetta sia per sorbetti che per gelati al cioccolato



MODALITÀ D'USO



Gelato



Sorbetto

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070013

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

INFO

Vantaggi

Perfetta sia per sorbetti che per gelati al cioccolato.

Claims

Solo aromi naturali.

40% di cioccolato fondente

Contiene il 18% di pregiato cioccolato monorigine Ecuador



Extraordinary
made simple.

Dettagli

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al **pregiato cioccolato fondente origine Ecuador**.

Contiene solo aromi naturali e il **40% di gocce di cioccolato fondente**. Il suo gusto robusto e armonico è caratterizzato da note speziate e tostate con sfumature aromatiche legnose.

JOYQUICK NOIR ECUADOR è una base versatile con doppio utilizzo, ottima sia per la realizzazione di **sorbetti** che di **gelati**.

Descrizione

preparato in polvere per la produzione di gelato artigianale con cioccolato fondente monorigine Ecuador.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

Modalità d'uso

JOYQUICK NOIR ECUADOR _____ 1.8 kg (un sacchetto)

acqua (bollente) _____ 2.2 litri

Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK NOIR ECUADOR 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.