JOYQUICK NOIR ECUADOR 9 (5X1.8)

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**.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070013

CLAIM

Solo aromi naturali.

40% di cioccolato fondente

Contiene il 18% di pregiato cioccolato monorigine Ecuador

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

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 allinterno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelati.