

# JOYBASE CHOCO TANDEM

**irca**  
SINCE 1919

Base pronta all'uso specifica per gelati e sorbetti al cioccolato,  
**JOYBASE CHOCOTANDEM**  
è ricca di cacao e senza saccarosio.

## RICETTA per sorbetto al cioccolato

<b>Joybase Choco Tandem</b>	<b>1.500 gr (un sacchetto)</b>
Acqua bollente	2.2 L
Cioccolato Irca in gocce	400 gr

## 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 15 minuti, versare e gelare direttamente nel mantecatore.

## PERCHÈ scegliere Joybase Choco Tandem

- Lo **zucchero di fiori di cocco** esalta il gusto del cioccolato e ne migliora la stabilità e cremosità in vetrina
- Base di **grande versatilità** che permette, in abbinamento con i cioccolati IRCA, di realizzare **gelati o sorbetti al cioccolato esclusivi**
- Perfetta con i cioccolati fondenti e latte delle gamme **Reno Concerto, Sinfonia e Minuetto**
- Base **pronta all'uso**



**FORMATO:** 7,5 kg (5x1,5 kg)

**CODICE:** 01070993



**ZUCCHERO DI FIORI DI COCCO**



**PALM FREE**



**SENZA AROMI**



**CON CACAO HIGH-QUALITY**



I migliori abbinamenti possono essere realizzati con i cioccolati delle gamme **Minuetto o Sinfonia** fondenti e latte.

# JOYQUICK

**Basi complete già bilanciate**, veloci e semplici da utilizzare per la preparazione di un gelato che non ha niente da invidiare a un prodotto "fatto in casa".

Più di 20 referenze per gelati alle creme e alla frutta, granite, ghiaccioli e smoothies.

## PERCHÈ scegliere una base completa JOYQUICK

- **Ingredienti di qualità** che garantiscono il gusto e l'aspetto di un prodotto artigianale
- **Aromi poco spinti**
- Gamma cioccolati: senza olio di palma, **con gocce di cioccolato prodotte da IRCA**.  
Nei monorigine non vengono utilizzati aromi.

### JOYQUICK LIMONE



- Specifico per la realizzazione di **sorbetto al limone**
- **Con succo di limone** disidratato per un gusto unico e fresco

### JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE



- Contiene il **37% di massa di cacao**
- Colore "**extra black**" e **sapore intenso di cioccolato**, per veri amanti del fondente

# JOYBASE

Preparati in polvere **concentrati, veloci e semplici da utilizzare**, sono basi ideali per la preparazione di gelati alle creme e alla frutta.

## PERCHÈ scegliere una base JOYBASE

- Formulazioni studiate per garantire la **massima stabilità e un'ottima tenuta in vetrina** del gelato
- Sono **versatili e facilmente personalizzabili**
- Più di 25 referenze **per qualunque tipo di esigenza**

### JOYBASE PASSION PRO 100



- Con **grassi vegetali non idrogenati**, per un'**ottima tenuta al banco**
- **Gusto delicato**, struttura cremosa, compatta e calda al palato
- La formulazione specifica favorisce l'inglobamento dell'aria e l'**aumento di volume**, per un gelato stabile e dall'ottima tenuta
- Può essere utilizzata **anche a freddo** senza pastorizzazione

### JOYBASE BIANCA F 100



- Ricca di proteine del latte e panna in polvere, base ideale per **ottimi gelati alle creme**
- Pratica da utilizzare è ideale per **utilizzo a freddo**
- Non contiene grassi vegetali e olio di palma, senza coloranti.
- **Gusto leggermente vanigliato**
- Dosaggio: **100gr per litro di latte**

### JOYBASE TALENTO 50



- **Senza grassi animali né vegetali**, la sua formulazione garantisce comunque una buona tenuta del gelato
- Specifica per **utilizzo a caldo** e facilmente personalizzabile
- Basso dosaggio: **50gr per litro di latte**
- Non contiene aromi, perfetta per chi cerca un'**etichetta più pulita e sapori autentici**

**Scopri anche  
JOYBASE BE-FREE  
e la gamma  
JOYLIFE**

- ✔ Con soli ingredienti naturali
- ✔ Senza emulsionanti
- ✔ Senza grassi vegetali
- ✔ Senza aromi

**PER ESALTARE  
IL SAPORE DEL GELATO!**



Scansiona il Qr Code  
con il tuo smartphone  
per saperne di più  
sul mondo JOYGELATO!

