



catalogo generale

Craving sweet sensations



MADE IN ITALY

JOYGELATO

CQ - R&S

JOYGELATO dispone di un Laboratorio Controllo Qualità dotato di apparecchiature all'avanguardia per il controllo di materie prime e prodotti finiti. La divisione Ricerca e Sviluppo Prodotti è in grado di elaborare ricette dedicate alla particolare esigenza del cliente e di testarne i risultati nei due laboratori presenti nei siti produttivi di Gallarate e Vergiate.

Certificazioni

L'azienda, oltre ad avere implementato un efficace sistema HACCP che garantisce elevati livelli di qualità ed igiene di tutti i prodotti realizzati, è Certificata ISO 9001:2008 e BRC Vers. 6 e IFS Ed. 6 per le più importanti linee di produzione.

Eco-Friendly

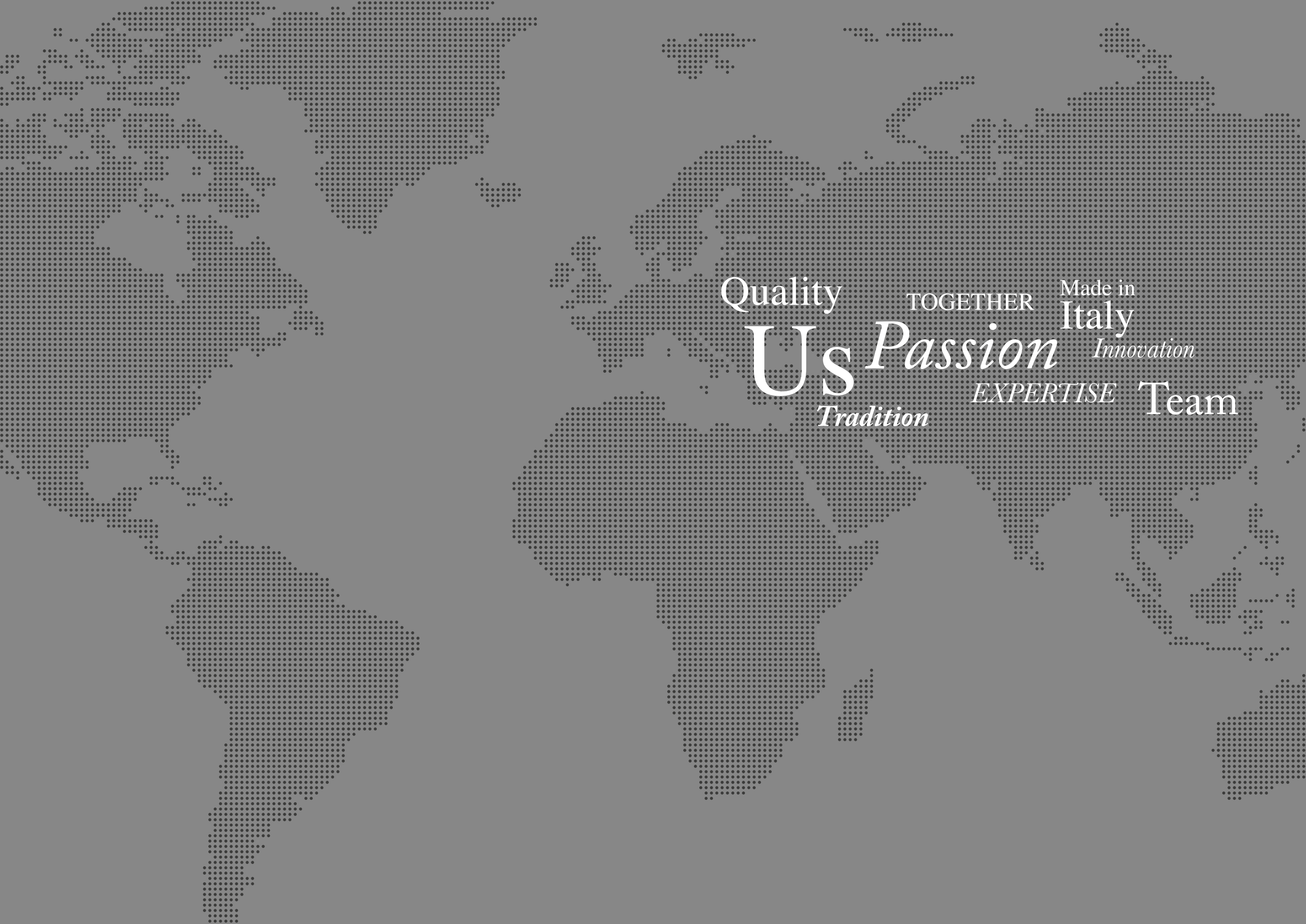
All'impegno per l'innovazione è stata inoltre affiancata anche un'importante scelta di lungo termine riguardante la produzione di energia rinnovabile; sono stati infatti attivati due impianti per la produzione di energia fotovoltaica sui tetti degli stabilimenti, che hanno picchi di potenza totale di 1.000 Kw/ora, pari al consumo medio di 250 famiglie. Tutto ciò, unitamente all'esclusivo utilizzo di fonti che non pregiudicano le risorse naturali, ci rende orgogliosi di poter affermare che realizziamo i nostri prodotti con "energia pulita e rinnovabile" garantita al 100%!

Tracciabilità

Attraverso l'implementazione di software dedicati, **JOYGELATO** è in grado di garantire la completa tracciabilità dei propri prodotti. Questo obiettivo è consentito dalla puntuale registrazione dei lotti di materie prime e dei fornitori, dei parametri di processo, dei controlli analitici e dei dati relativi ad ogni consegna.

OGM free

JOYGELATO attraverso l'accurata selezione dei fornitori ed il costante controllo delle materie prime garantisce di non utilizzare ingredienti consistenti, derivanti o prodotti a partire da OGM.



Quality

TOGETHER

Made in

Italy

Innovation

US *Passion*

Tradition

EXPERTISE

Team

INTEGRATORI,
MIGLIORATORI
E ALTRI
PRODOTTI
IN POLVERE

GELATO
SOFT

AROMATIZZANTI

VARIEGATURE

COUVERTURES &
STRACCIATELLE

TOPPING

EMULSIONANTI
E SCIROPPI
DI ZUCCHERO

DECORAZIONI

CIOCCOLATI
EXTRA

BASI

Parti da una base di successo per creare un GELATO eccezionale!

JOYBASE – basi per gelato al latte

	DOSAGGIO				Utilizzo	Confezione	Codice
	BASE	Zucchero	Latte	Panna			
JOYBASE ROYAL CREAM 50 <i>Base per gelato al latte con panna ideale per creare gelato “a montagna” (senza grassi idrogenati)</i>	50 g	250 g	1 lt		a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070638
JOYBASE INFINITY CREAM 50 <i>Base per gelato al latte con panna, permette di ottenere un gelato dalla struttura cremosa e compatta. Esalta i sapori delle paste aromatizzanti aggiunte</i>	50 g	250 g	1 lt		a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070645
JOYBASE INFINITY CREAM 100 <i>Base per gelato al latte con panna di altissimo livello (senza grassi vegetali). Dal gusto ricco, garantisce una struttura cremosa e compatta. Ottima tenuta in vetrina</i>	100 g	230 g	1 lt		a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070641
JOYBASE INFINITY PRO 100 <i>Base per gelato al latte con panna di altissimo livello (senza grassi vegetali). Dal gusto delicato, garantisce una struttura cremosa e compatta. Ottima tenuta in vetrina</i>	100 g	230 g	1 lt		a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070667
JOYBASE PASSION CREAM 50 <i>Base per gelato al latte con grassi vegetali non idrogenati. Garantisce una struttura cremosa, compatta e calda al palato</i>	50 g	230-250 g	1 lt		a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070683
JOYBASE PASSION CREAM 100 <i>Base per gelato al latte con grassi vegetali non idrogenati. Garantisce una struttura cremosa, compatta e calda al palato</i>	100 g	230 g	1 lt		a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070646
JOYBASE LEGGERA 100 <i>Base per gelato al latte senza grassi e aromi. Consente di ottenere una struttura cremosa e stabile in vetrina esaltando i gusti del gelato</i>	100 g	210-230 g	1 lt	100-150 g	a caldo	6 kg (1 kg x 6)	01070695
JOYBASE NATURISSIMA 150 <i>Base per gelato al latte con soli ingredienti naturali, quali panna, fibre vegetali e aromi naturali. Senza emulsionanti, grassi vegetali raffinati o idrogenati</i>	150 g	230 g	1 lt	160 g	a caldo	6 kg (1 kg x 6)	01070711
JOYBASE TALENTO 50 <i>Base per gelato al latte, garantisce una struttura cremosa e stabile in vetrina ed è facilmente personalizzabile</i>	40-50 g	230-260 g	1 lt	50 g	a caldo	6 kg (1 kg x 6)	01070714

JOYBASE - basi per gelato alla frutta e neutri

	DOSAGGIO				Utilizzo	Confezione	Codice
	BASE	Zucchero	Acqua	JOYPASTE			
JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 <i>Base ricca in fibre, ideale per ottenere un eccellente sorbetto alla frutta dalla struttura corposa, anche con basse quantità di frutta. Garantisce un'ottima spatolabilità e tenuta in vetrina</i>	100 g	270-300 g	1 lt	100 g	a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070647
JOYBASE DELYMIX 50 <i>Base ad azione stabilizzante e montante per gelati alla frutta ed al latte. Permette di ottenere un gelato dalla struttura cremosa, areata e stabile in vetrina</i>	50 g	270-300 g	1 lt	100 g	a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070649
JOYBASE NEUTRAL FIX <i>Neutro con azione stabilizzante e addensante per gelati alla frutta ed al latte</i>	5 g		1 lt (o 1 lt di latte)		a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070653
JOYBASE PREMIUM LIMONE 100 <i>Base in polvere ricca in fibre per la realizzazione di gelato artigianale al gusto limone</i>	100 g	300-350 g	1 lt		a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070674
JOYBASE LATTE & FRUTTA 100 <i>Base in polvere per gelato artigianale sia al latte che alla frutta</i>	dosaggio per gelato alla frutta				a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070718
	100 g	300 g	1 lt	vedi dosaggio etichetta per gelato alla frutta			
	dosaggio per gelato al latte						
	100 g	220 g	1 lt di latte	vedi dosaggio etichetta per gelato al latte			

JOYQUICK - basi complete

		DOSAGGIO			Utilizzo	Confezione	Codice
		BASE	Acqua	Latte			
35% CIOCCOLATO FONDEnte	JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE <i>Base completa/pronta all'uso per gelato artigianale al cioccolato dal gusto intenso</i>	1,6 kg	2,5 lt bollente o in pastorizzatore (max 50°C)		a caldo	9,6 kg (1,6 kg x 6)	01070596
37% CIOCCOLATO FONDEnte	JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE <i>Base completa/pronta all'uso per gelato artigianale al cioccolato extra nero</i>	1,6 kg	2,5 lt bollente o in pastorizzatore (max 50°C)		a caldo	9,6 kg (1,6 kg x 6)	01070709
70% CIOCCOLATO AL LATTE	JOYQUICK MILK CHOCOLATE <i>Base completa/pronta all'uso per gelato artigianale al cioccolato al latte</i>	1,5 kg		3 lt bollente o in pastorizzatore (max 50°C)	a caldo	9 kg (1,5 kg x 6)	01070731
70% CIOCCOLATO LATTE AL CARMELLO	JOYQUICK LACTEE CARAMEL CHOC <i>Base completa/pronta all'uso per gelato artigianale al cioccolato latte al caramello</i>	1,5 kg		3 lt bollente o in pastorizzatore (max 50°C)	a caldo	9 kg (1,5 kg x 6)	01070730
55% CIOCCOLATO BIANCO	JOYQUICK WHITE CHOCOLATE <i>Base completa/pronta all'uso per gelato artigianale al cioccolato bianco</i>	1,2 kg		3 lt bollente o in pastorizzatore (max 50°C)	a caldo	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01070690
JOYQUICK FIORDILATTE <i>Base completa/pronta all'uso per gelato artigianale al fiordilatte</i>		1 kg		3 lt	a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070652
JOYQUICK MASCARPONE PREMIUM <i>Base completa/pronta all'uso per gelato artigianale al mascarpone</i>		1,2 kg		3 lt	a freddo	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01070720
JOYQUICK YOGURT <i>Base completa/pronta all'uso per gelato artigianale allo yogurt</i>		1,2 kg		3 lt	a freddo	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01070719
JOYQUICK COCCO <i>Base completa/pronta all'uso con fiocchi di cocco per gelato artigianale al cocco</i>		1,2 kg		3 lt	a freddo	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01070721
JOYQUICK LIQUIRIZIA <i>Base completa/pronta all'uso per gelato artigianale alla liquirizia</i>		1,2 kg		3 lt	a freddo	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01070732

JOYQUICK - basi complete

	DOSAGGIO			Utilizzo	Confezione	Codice
	BASE	Acqua	JOYPASTE/ Frutta			
JOYQUICK FRUTTA TOP <i>Base neutra completa/pronta all'uso per gelato artigianale alla frutta con la sola aggiunta di frutta fresca e/o aromatizzanti in pasta</i>	1,25 kg	2,6 lt	vedi dosaggio etichetta	a freddo	7,5 kg (1,25 kg x 6)	01070680
JOYQUICK FRAGOLA <i>Base completa/pronta all'uso con pezzi di fragola per gelato artigianale dal gusto ricco</i>	1,25 kg	2,5 lt		a freddo	7,5 kg (1,25 kg x 6)	01070654
JOYQUICK PESCA GIALLA <i>Base completa/pronta all'uso con pezzi di pesca gialla per gelato artigianale dal gusto ricco</i>	1,25 kg	2,5 lt		a freddo	7,5 kg (1,25 kg x 6)	01070729
JOYQUICK LIMONE <i>Base completa/pronta all'uso per gelato artigianale al gusto limone</i>	1,25 kg	2,5 lt		a freddo	7,5 kg (1,25 kg x 6)	01070655



Basi per semifreddi e steccati

	DOSAGGIO					Confezione	Codice
	BASE	Acqua	Latte	Panna	JOYPASTE		
TENDER DESSERT <i>Preparato neutro per semifreddi cucchiainabili a temperature negative e per gelati tipo “steccati”</i>	dosaggio per steccati/semifreddi (ricetta con mantecatore)					6 kg (1 kg x 6)	01070634
	1 kg		2,5 lt		q.b.		
	dosaggio per steccati/semifreddi (ricetta con planetaria)						
	300 g			1 lt (4-5°C)	q.b.		
JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM <i>Preparato neutro per bavaresi, mousse e semifreddi</i>	200 g	300 g (10-15°C)		1 lt	q.b.	6 kg (1 kg x 6)	01070669
JOYDESSERT YOGURT PREMIUM <i>Preparato neutro per bavaresi, mousse e semifreddi allo yogurt</i>	300 g	300 g (10-15°C)		1 lt		6 kg (1 kg x 6)	01070668
JOYDESSERT VANIGLIA PREMIUM <i>Preparato neutro per bavaresi, mousse e semifreddi alla vaniglia</i>	300 g	300 g (10-15°C)		1 lt		6 kg (1 kg x 6)	01070692
JOYDESSERT TOFFEE PREMIUM <i>Preparato neutro per bavaresi, mousse e semifreddi al toffee</i>	300 g	300 g (10-15°C)		1 lt		6 kg (1 kg x 6)	01070693
JOYMOUSSE VANIGLIA <i>Preparato in polvere per mousse alla vaniglia</i>	1.000 g	1.500-2.000 g				6 kg (1 kg x 6)	01070702
JOYMOUSSE FRAGOLA <i>Preparato in polvere per mousse alla fragola</i>	1.000 g	1.500-2.000 g				6 kg (1 kg x 6)	01070703
JOYMOUSSE BANANA <i>Preparato in polvere per mousse alla banana</i>	1.000 g	1.500-2.000 g				6 kg (1 kg x 6)	01070704



INTEGRATORI,
MIGLIORATORI
E ALTRI
PRODOTTI
IN POLVERE

JOYPLUS - *integratori e miglioratori*

	DOSAGGIO	Utilizzo	Confezione	Codice
JOYPLUS FIBRA MIX <i>Integratore in polvere a base di fibre per rendere cremosi e compatti gelati alla frutta ed al latte</i>	20-40 g/1 kg di base latte o base frutta	a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070675
JOYPLUS PROSOFT <i>Preparato in polvere per migliorare la struttura del gelato. Mantiene il gelato più morbido e spatolabile in tutte le miscele. Ideale per gusti alle creme e che tendono ad indurire in vetrina</i>	20-50 g/1 lt di latte o acqua. Impiegato in sostituzione della stessa quantità di zucchero in ricetta	a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070685
JOYPLUS TRIM <i>Preparato in polvere per migliorare la struttura del gelato rallentandone lo sgocciolamento. Conferisce corpo e cremosità senza alterare la dolcezza. Consigliato per tutti i gelati, soprattutto quelli alla frutta</i>	20-50 g/1 lt di latte o acqua. Impiegato in sostituzione della stessa quantità di zucchero in ricetta	a caldo/ a freddo	6 kg (1 kg x 6)	01070686
JOYPLUS PANNA PIÙ <i>Integratore in polvere per rendere voluminosi, morbidi e stabili i gelati al latte</i>	30-60 g/1 lt di latte o acqua	a caldo	4,8 kg (800 g x 6)	01070691

Altri prodotti in polvere

	DOSAGGIO	Utilizzo	Confezione	Codice
FRUTTAMIA GEL <i>Preparato in polvere a base di succo di limone concentrato per la preparazione di salse a base di frutta</i>	vedi ricette	decorazione di gelato, gelato soft e frozen yogurt, macedonie di frutta, variegature	6 kg (1 kg x 6)	01070657

GELATO SOFT

Lasciati trasportare dalla
sofficietà di un fresco e
nutriente GELATO SOFT!



JOYSOFT - *gelato soft*

	DOSAGGIO				JOYPASTE	Confezione	Codice
	BASE	Acqua	Latte	Yogurt			
JOYSOFT FIORDILATTE <i>Preparato in polvere per la produzione di gelato soft al fiordilatte</i>	1 kg	2 lt				6 kg (1 kg x 6)	01070642
JOYSOFT FROZEN YOGURT <i>Preparato in polvere per la produzione di gelato soft allo yogurt</i>	1,05 kg		3 lt	1 kg magro		6,3 kg (1,05 kg x 6)	01070632
JOYSOFT FROZEN YOGURT SC <i>Preparato in polvere per la produzione di gelato soft allo yogurt. Il suo gusto fresco ed acido lo rende particolarmente apprezzato negli USA. Adatto ad impianti senza pompa d'aria interna</i>	1 kg		2,5 lt	1 kg		6 kg (1 kg x 6)	01070672
JOYSOFT VANIGLIA <i>Preparato in polvere per la produzione di gelato soft alla vaniglia</i>	1 kg	2 lt				6 kg (1 kg x 6)	01070637
JOYSOFT VANIGLIA WHITE <i>Preparato in polvere per la produzione di gelato soft alla vaniglia, colore bianco</i>	1 kg	2 lt				6 kg (1 kg x 6)	01070673
JOYSOFT CHOCOLATE <i>Preparato in polvere per la produzione di gelato soft al cioccolato</i>	1 kg	2 lt				6 kg (1 kg x 6)	01070644
JOYSOFT FRAGOLA <i>Preparato in polvere per la produzione di gelato soft alla fragola</i>	1 kg	2 lt				6 kg (1 kg x 6)	01070643
JOYSOFT NEUTRAL CREAM <i>Preparato neutro in polvere per la produzione di gelato soft alla panna</i>	1 kg	2 lt			vedi dosaggio etichetta	6 kg (1 kg x 6)	01070697
JOYSOFT NEUTRAL FRUIT <i>Preparato neutro in polvere per la produzione di gelato soft alla frutta</i>	1,25 kg	2 lt			vedi dosaggio etichetta	7,5 kg (1,25 kg x 6)	01070696



AROMATIZZANTI

Il team di Ricerca & Sviluppo JOYGELATO seleziona materie prime di massima qualità per realizzare paste ad alta concentrazione che donino un sapore caratteristico e inimitabile al vostro GELATO!

JOYGELATO – polveri aromatizzanti

	DOSAGGIO	Confezione	Codice
JOYGELATO CHEPANNA! <i>Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al gusto di panna</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	6 kg (1 kg x 6)	01070713
	15-30 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	15-30 g/1 kg di crema, mousse, semifreddi		
JOYGELATO YOGURT <i>Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato e semifreddi allo yogurt. Contiene fermenti lattici</i>	30-40 g/1 kg di base bianca	6 kg (1 kg x 6)	01070639
JOYGELATO VANIGLIA <i>Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi alla vaniglia</i>	15 g/1 kg di base bianca	6 kg (1 kg x 6)	01070681
JOYGELATO QUARK <i>Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al Quark</i>	50 g/1 kg di base bianca	6 kg (1 kg x 6)	01070648
JOYGELATO COCCO <i>Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al cocco</i>	50-60 g/1 kg di base bianca	6 kg (1 kg x 6)	01070659
JOYGELATO TIRAMISÙ <i>Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al Tiramisù</i>	30-40 g/1 kg di base bianca	6 kg (1 kg x 6)	01070666
JOYGELATO MASCARPONE <i>Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al gusto mascarpone</i>	30-40 g/1 kg di base bianca	6 kg (1 kg x 6)	01070717

JOYPASTE - *paste aromatizzanti per gelato al latte*

	DOSAGGIO	Confezione	Codice
JOYPASTE COCOA INTENSE <i>Pasta cacao per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	5 kg	01011170
	70-90 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	70-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE GIANDUIA <i>Pasta gianduia per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	5 kg	01011165
	80-120 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM <i>Pasta nocciola (100%) per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	6 kg (1 kg x 6)	01020206
	80-120 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM <i>Pasta nocciola (100%) per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	5 kg	01020207
	80-120 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE MANDORLA <i>Pasta mandorla (98%) tostata e finemente raffinata per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	6 kg (1 kg x 6)	01020202
	40-50 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE PISTACCHIO 100% <i>Pasta pistacchio (100%) finemente raffinata per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	6 kg (1 kg x 6)	01020201
	80-120 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME <i>Pasta pistacchio e mandorla per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	5 kg	01011148
	50 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE NOCCIOLINA <i>Pasta arachide per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	6 kg (1 kg x 6)	01020209
	100 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	100 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE DONATELLO <i>Pasta cioccolato bianco/cocco con fiocchi di cocco per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	5 kg	01011185
	100 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	100 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		

JOYPASTE - *paste aromatizzanti per gelato al latte*

	DOSAGGIO	Confezione	Codice
JOYPASTE WAFER <i>Pasta wafer per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	5 kg	01011186
	80 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	80 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE TORRONCINO <i>Pasta torroncino per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	3 kg	01060314
	70 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE VANIGLIA CARIBE <i>Pasta vaniglia per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100254
	20-30 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	20-30 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON <i>Pasta vaniglia Bourbon per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100222
	20-30 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	20-30 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE BESAMEMUCHO <i>Pasta Besamemuco per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100259
	40 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	40 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE ZABAIONE <i>Pasta zabaione per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	3 kg	01520531
	80-120 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	80-120 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE CARAMELLO <i>Pasta caramello per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100219
	40-50 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE CAPPUCCINO <i>Pasta cappuccino per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100221
	60-80 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-80 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE CAFFÈ <i>Pasta caffè per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100226
	20-40 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	20-40 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		

JOYPASTE - *paste aromatizzanti per gelato al latte*

	DOSAGGIO	Confezione	Codice
JOYPASTE MENTA <i>Pasta menta per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100223
	30-40 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	30-40 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE BISCOTTO <i>Pasta biscotto per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100229
	40-50 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM <i>Pasta biscotto per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100244
	40-50 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE TIRAMISÚ <i>Pasta tiramisú per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100233
	70-90 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	70-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE MALAGA <i>Pasta malaga per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100240
	80 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	80 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE BUBBLEFAN <i>Pasta bubble-gum per aromatizzazioni, colore rosa</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100239
	40-50 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE LIGHT-BLUE <i>Pasta di colore azzurro per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100242
	50-60 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	50-60 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE MASTIC <i>Pasta mastica per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100247
	20-30 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	20-30 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		

JOYPASTE - *paste aromatizzanti per gelato al latte*

	DOSAGGIO	Confezione	Codice
JOYPASTE BANOFFEE <i>Pasta banana-toffee per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100262
	80 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	80 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE ZUPPA INGLESE <i>Pasta zuppa inglese per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100264
	40-50 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	40-50 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE CREMA PASTICCERA <i>Pasta crema pasticcera per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100265
	60-70 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE PUNCH <i>Pasta punch per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	3 kg	01100260
	70 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE CASSATA SICILIANA <i>Pasta cassata siciliana per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100268
	70 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE DULCE DE LECHE <i>Pasta dulce de leche per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100269
	30-40 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	30-40 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE PANNA COTTA <i>Pasta panna cotta per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100270
	70 g/1 kg di base bianca		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	70 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		

JOYPASTE - *paste aromatizzanti per gelato alla frutta*

	DOSAGGIO	Confezione	Codice
JOYPASTE AMARENA <i>Pasta amarena per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	3 kg	01100241
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE FRAGOLA <i>Pasta fragola per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100217
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE LAMPONE <i>Pasta lampone per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100220
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE MIRTILLO <i>Pasta mirtillo per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100243
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE CASSIS <i>Pasta cassis per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100245
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE MORA <i>Pasta mora per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100238
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE FRUTTI DI BOSCO <i>Pasta frutti di bosco per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100234
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		

JOYPASTE - *paste aromatizzanti per gelato alla frutta*

	DOSAGGIO	Confezione	Codice
JOYPASTE ANANAS <i>Pasta ananas per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100235
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE BANANA <i>Pasta banana per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100224
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE PASSION FRUIT <i>Pasta al frutto della passione per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100263
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE MANGO <i>Pasta mango per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100231
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE LIME <i>Pasta lime per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100249
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE PERA <i>Pasta pera per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100232
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE PESCA <i>Pasta pesca per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100236
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		

JOYPASTE - *paste aromatizzanti per gelato alla frutta*

	DOSAGGIO	Confezione	Codice
JOYPASTE ALBICOCCA <i>Pasta albicocca per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100237
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE MELONE <i>Pasta melone per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100225
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE ANGURIA <i>Pasta anguria per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100248
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE ARANCIA <i>Pasta arancia per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100228
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE ARANCIA ROSSA SICILIA <i>Pasta arancia rossa per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100257
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE MANDARINO <i>Pasta mandarino per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100227
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE POMPELMO ROSA <i>Pasta pompelmo rosa per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100258
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		

JOYPASTE - *paste aromatizzanti per gelato alla frutta*

	DOSAGGIO	Confezione	Codice
JOYPASTE LIMONE <i>Pasta limone per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100230
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE MELA VERDE <i>Pasta mela verde per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100246
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		
JOYPASTE KIWI <i>Pasta kiwi per aromatizzazioni</i>	<i>dosaggio per gelateria</i>	7,2 kg (1,2 kg x 6)	01100261
	80-120 g/1 lt di acqua		
	<i>dosaggio per pasticceria</i>		
	60-90 g/1 kg di crema, panna, ganache, mousse		

VARIEGATURE

Crea e decora con fantasia
il tuo GELATO variegato!

JOYCREAM - variegature

JOYCREAM sono creme appositamente studiate per mantenere una consistenza cremosa e spalmabile a -15°C. Impiegandole per la variegatura del gelato otterrete dei gusti sorprendenti e la decorazione conferirà un aspetto unico ed irresistibile alle vostre vaschette.

	DOSAGGIO		
	JOYCREAM	Confezione	Codice
NOCCIOLATA ICE <i>Crema gianduia</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011005</i>
NOCCIOLATA ICE CROCK <i>Crema gianduia con crêpes in pezzi</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011006</i>
JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA <i>Crema al latte e nocciola</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011150</i>
JOYCREAM WHITE <i>Crema al gusto di cioccolato bianco</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011063</i>
JOYCREAM DARK <i>Crema al gusto di cioccolato fondente</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011065</i>
JOYCREAM WAFERNUT NOIR <i>Crema cacao/nocciola con piccoli wafer e granella di nocciola</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011069</i>
JOYCREAM WAFERNUT CLAIR <i>Crema alla nocciola con piccoli wafer e granella di nocciola</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011074</i>
JOYCREAM PISTACCHIO <i>Crema al pistacchio con granella di pistacchi</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011077</i>
JOYCREAM BESAMEMUCHO <i>Crema gianduia con granella di nocciola e crêpes in pezzi</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011098</i>
JOYCREAM CHOCOBISCOTTO <i>Crema al gusto cioccolato con biscotti al cacao in pezzi</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011081</i>
JOYCREAM AMORENERO <i>Crema al cacao extra dark con biscotti al cacao in pezzi</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011152</i>
JOYCREAM NOCCIOLINA <i>Crema al cacao con arachidi</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011153</i>

JOYCREAM - variegature

	DOSAGGIO		
	JOYCREAM	Confezione	Codice
JOYCREAM COCONTY <i>Crema al gusto cioccolato al latte/cocco con fiocchi di cocco</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011075</i>
JOYCREAM DONATELLO <i>Crema al gusto cioccolato bianco/cocco con piccoli wafer e fiocchi di cocco</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011076</i>
JOYCREAM SUPREMO <i>Crema al latte e nocciola con gocce di biscotto al cacao</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011161</i>
JOYCREAM CROCCANTISSIMO <i>Crema al cacao e latte magro con croccanti sferette di cereali</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011160</i>
JOYCREAM CORN FLAKES <i>Crema alla nocciola con corn flakes</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011156</i>
JOYCREAM TOFFEE <i>Crema al toffee</i>	<i>a piacere</i>	<i>3,5 kg</i>	<i>01100267</i>
JOYCREAM CARAMEL <i>Crema al caramello</i>	<i>a piacere</i>	<i>3,5 kg</i>	<i>01100266</i>
JOYCREAM MERINGA <i>Crema al gusto cioccolato bianco con gocce di meringa</i>	<i>a piacere</i>	<i>4 kg</i>	<i>01011184</i>
JOYCREAM AMARETTO <i>Crema al gusto cioccolato con piccoli amaretti e granella di biscotto all'amaretto</i>	<i>a piacere</i>	<i>4 kg</i>	<i>01011183</i>
JOYCREAM TORRONCINO <i>Crema al gusto cioccolato bianco/mandorla con granella di torrone</i>	<i>a piacere</i>	<i>5 kg</i>	<i>01011179</i>
JOYCREAM MALAGA <i>Crema al gusto malaga</i>	<i>a piacere</i>	<i>3,5 kg</i>	<i>01100271</i>
JOYCREAM CASSATA SICILIANA <i>Crema al gusto cassata siciliana</i>	<i>a piacere</i>	<i>3 kg</i>	<i>01100273</i>
JOYCREAM TIRAMISÚ <i>Crema al gusto tiramisú</i>	<i>a piacere</i>	<i>3,5 kg</i>	<i>01100272</i>





JOYFRUIT - variegature

JOYFRUIT sono delle variegature di frutta in pezzi o intera di straordinaria qualità, con elevatissimo contenuto di frutta selezionata che conferisce a questa gamma di prodotti un gusto incomparabile. La speciale formulazione preserva tutte le qualità naturali della frutta fresca evitandone il precoce e non desiderato imbrunimento. La loro consistenza morbida rende JOYFRUIT ideali per la variegatura e la decorazione di gelato artigianale, gelato soft, frozen yogurt, semifreddi e desserts.

	DOSAGGIO		
	JOYFRUIT	Confezione	Codice
JOYFRUIT ALBICOCCA <i>Salsa all'albicocca per variegature</i>	<i>a piacere</i>	3,5 kg	01030403
JOYFRUIT AMARENA <i>Salsa all'amarena per variegature</i>	<i>a piacere</i>	3,5 kg	01030400
JOYFRUIT CASSIS <i>Salsa al cassis per variegature</i>	<i>a piacere</i>	3,5 kg	01030406
JOYFRUIT LAMPONE <i>Salsa al lampone per variegature</i>	<i>a piacere</i>	3,5 kg	01030426
JOYFRUIT FRAGOLA <i>Salsa alla fragola per variegature</i>	<i>a piacere</i>	3,5 kg	01030409
JOYFRUIT FRAGOLINA DI BOSCO <i>Salsa alle fragoline di bosco per variegature</i>	<i>a piacere</i>	3,5 kg	01030425
JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO <i>Salsa ai frutti di bosco per variegature</i>	<i>a piacere</i>	3,5 kg	01030402
JOYFRUIT LIME <i>Salsa al lime per variegature</i>	<i>a piacere</i>	3,5 kg	01030410
JOYFRUIT MIRTILLO <i>Salsa al mirtillo per variegature</i>	<i>a piacere</i>	3,5 kg	01030405
JOYFRUIT PESCA <i>Salsa alla pesca per variegature</i>	<i>a piacere</i>	3,5 kg	01030404
JOYFRUIT ARANCIA <i>Salsa all'arancia per variegature</i>	<i>a piacere</i>	3,5 kg	01030427



COUVERTURES & STRACCIATELLE

L'alto contenuto di cioccolato puro (dal 62% al 75%) rende Joygelato Couvertures & Stracciatelle prodotti unici e inimitabili sul mercato! Ideali per creare un croccante GELATO su stecco o una strepitosa "Stracciatella".

JOYCOUVERTURE - *couvertures & stracciatelle*

		Confezione	Codice
75% CIOCCOLATO PURO	JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK <i>Copertura di qualità superiore - 75% cioccolato fondente</i>	5 kg	01010887
75% CIOCCOLATO PURO	JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE <i>Copertura di qualità superiore - 75% cioccolato bianco</i>	5 kg	01010886
12,5% CACAO MAGRO	JOYCOUVERTURE DARK <i>Copertura fondente per gelati</i>	5 kg	01010695
63,5% CIOCCOLATO PURO	JOYCOUVERTURE PISTACCHIO <i>Copertura al pistacchio di qualità superiore - 63.5% cioccolato bianco al pistacchio</i>	5 kg	01011105
70% CIOCCOLATO PURO	JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO <i>Copertura al cioccolato gianduia di qualità superiore - 70% cioccolato gianduia</i>	3 kg	01011108
63,5% CIOCCOLATO PURO	JOYCOUVERTURE CAPPUCCINO <i>Copertura al cappuccino di qualità superiore - 63.5% cioccolato bianco al cappuccino</i>	3 kg	01011107
62% CIOCCOLATO PURO	JOYCOUVERTURE FRAGOLA <i>Copertura di qualità superiore al gusto e colore di fragola - 62% cioccolato bianco</i>	3 kg	01011106
62% CIOCCOLATO PURO	JOYCOUVERTURE ARANCIA <i>Copertura di qualità superiore al gusto e colore di arancia - 62% cioccolato bianco</i>	3 kg	01011104
62% CIOCCOLATO PURO	JOYCOUVERTURE LIMONCELLO <i>Copertura di qualità superiore al gusto e colore di Limoncello - 62% cioccolato bianco</i>	3 kg	01011103

TOPPING

Guarnisci e decora con fantasia
i tuoi gelati o dessert!

JOYTOPPING

	Confezione	Codice
JOYTOPPING CIOCCOLATO <i>Preparato dolciario per guarnizioni al cioccolato</i>	6 kg (1 kg x 6)	01990555
JOYTOPPING CAFFÈ <i>Preparato dolciario per guarnizioni al caffè</i>	6 kg (1 kg x 6)	01990559
JOYTOPPING CARMELLO <i>Preparato dolciario per guarnizioni al caramello</i>	6 kg (1 kg x 6)	01990557
JOYTOPPING NOCCIOLA <i>Preparato dolciario per guarnizioni alla nocciola</i>	6 kg (1 kg x 6)	01990582
JOYTOPPING FRAGOLA <i>Preparato dolciario per guarnizioni alla fragola</i>	6 kg (1 kg x 6)	01990561
JOYTOPPING FRUTTI DI BOSCO <i>Preparato dolciario per guarnizioni ai frutti di bosco</i>	6 kg (1 kg x 6)	01990563
JOYTOPPING AMARENA <i>Preparato dolciario per guarnizioni all'amarena</i>	6 kg (1 kg x 6)	01990584
JOYTOPPING TROPICAL <i>Preparato dolciario per guarnizioni al gusto tropicale</i>	6 kg (1 kg x 6)	01990579



EMULSIONANTI
E SCIROPPI
DI ZUCCHERO

Emulsionanti

L'utilizzo di SVELTO è consigliato nei gelati alla frutta/sorbetti ma anche con gelati a base di latte; con i primi esplica funzioni anticristallizzanti rendendo il gelato più morbido e cremoso, con i secondi emulsiona perfettamente i grassi con i liquidi presenti nelle differenti ricette consentendo l'ottenimento di gelati dalla straordinaria cremosità prolungata nel tempo.

	DOSAGGIO	Confezione	Codice	Vantaggi
SVELTO 178/C <i>Montante per gelati</i>	4-6 g/1 kg di miscela base	5 kg	01100149	Consente un cospicuo aumento di volume nei gelati. Conferisce al gelato una struttura omogenea, un'ottima cremosità e una maggior spatolabilità stabilizzando la consistenza del gelato nelle vaschette espositive e rendendo l'aspetto del gelato sempre fresco ed attraente.

Sciroppi di zucchero

REVOLUTION sono sciroppi di zuccheri tecnici che possono essere parzialmente sostituiti allo zucchero.

	DOSAGGIO	Confezione	Codice	Vantaggi
JOYGELATO REVOLUTION CREAM <i>Sciroppo pronto all'uso per gelati alla crema</i>	Ogni 100 gr di zucchero previsto in ricetta può essere sostituito con 140 gr di Revolution Cream. Non sostituire più del 30% di zucchero	6 kg	01030353	Conferiscono una struttura più cremosa e liscia mantenendola nel tempo. Riducono l'eccessiva dolcezza. Esaltano il gusto.
JOYGELATO REVOLUTION FRUIT <i>Sciroppo pronto all'uso per gelati alla frutta</i>	“Ogni 100 gr di zucchero previsto in ricetta può essere sostituito con 120 gr di Revolution Fruit. Non sostituire più del 30% di zucchero	6 kg	01030354	Azione anticristallizzante ed anticongelante.



DECORAZIONI

Impreziosisci e rallegra
il tuo GELATO!

Decorazioni

	Descrizione	Dimensione	Confezione
GRANELLA OPACA <i>Cioccolato fondente - 47% cacao min.</i>	<i>granella di cioccolato</i>	<i>2-4 mm</i>	<i>cartoni da 10 kg</i>
GRANELLA LUCIDA <i>Cioccolato fondente - 47% cacao min.</i>	<i>granella di cioccolato lucida</i>	<i>2-4 mm</i>	<i>cartoni da 10 kg</i>
SFERETTE <i>Cioccolato fondente o cioccolato al caffè</i>	<i>sferette lucide di cioccolato</i>	<i>diametro 4-7 mm</i>	<i>cartoni da 16 kg (8x2 kg)</i>
CODETTE <i>Cioccolato fondente, al latte o bianco</i>	<i>codette di cioccolato</i>	<i>diametro 1 mm lunghezza 5 mm</i>	<i>cartoni da 20 kg (20x1 kg - 4x5 kg) cartoni da 16 kg (8x2 kg)</i>
SCAGLIETTE <i>Cioccolato fondente, al latte o bianco</i>	<i>scagliette di cioccolato</i>	<i>spessore 0,5 mm larghezza 1,5-3 mm</i>	<i>cartoni da 20 kg (20x1 kg - 4x5 kg) cartoni da 16 kg (8x2 kg)</i>
CIOCCOLINE <i>Cioccolato al latte</i>	<i>cioccolato in pezzetti</i>	<i>spessore 2 mm larghezza 2-4 mm lunghezza 3-10 mm</i>	<i>cartoni da 20 kg</i>
CRUNCHY BEADS <i>Cioccolato fondente, al latte o bianco</i>	<i>perline croccanti ricoperte di cioccolato</i>	<i>diametro 2-3 mm</i>	<i>cartoni da 16 kg (8x2 kg)</i>
NOCCIOLE INTERE TOSTATE	<i>100% nocciole intere</i>		<i>cartoni da 16 kg (4x4 kg)</i>
GRANELLA DI NOCCIOLE	<i>100% granella di nocciole tostate</i>		<i>cartoni da 16 kg (4x4 kg)</i>



CIOCCOLATI EXTRA

Per realizzare un GELATO con le
più pregiate ed intense note del
cioccolato...

Ciocolati extra

		% Materia grassa	Fluidità	Confezione	Codice
72% CACAO	RENO FONDENTE <i>Sumatra Extreme</i>	40-42 burro di cacao	massima	5 kg gocce	01010667
				10 kg (2x5 kg) gocce	01010393
34% CACAO	RENO LATTE <i>Java Superior</i>	37-39 burro di cacao e burro vaccino	massima	5 kg gocce	01010666
				10 kg (2x5 kg) gocce	01010423
31,5% CACAO	RENO BIANCO <i>Sulawesi Imperial</i>	38-40 burro di cacao e burro vaccino	massima	5 kg gocce	01010728
				10 kg (2x5 kg) gocce	01010727
32% CACAO	RENO LACTEE CARAMEL <i>Madagascar</i>	37-39 burro di cacao e burro vaccino	massima	5 kg gocce	01011068
100% CACAO	CACAO IN POLVERE 22/24	22-24 burro di cacao		10 kg (10x1 kg)	01070480



www.joygelato.com

