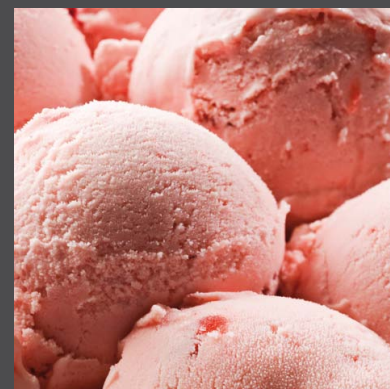
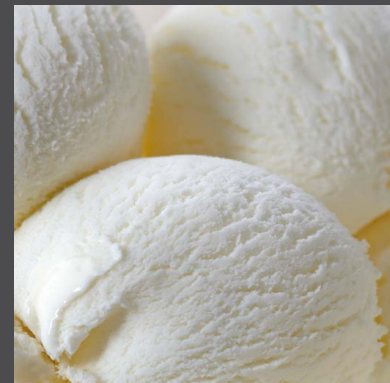
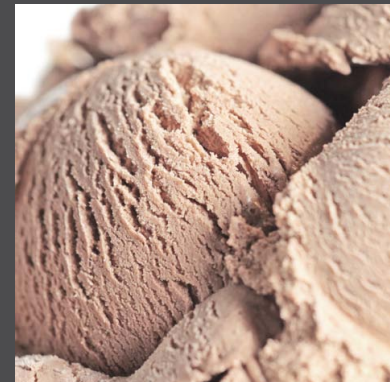




Craving sweet sensations



El Mundo Joygelato



BASES
pag. 1

**HELADO
SOFT**
pag. 2

VETEADOS
pag. 3-4-5-6

**PASTAS
AROMATIZANTES**
pag. 7-8

EMULSIONANTES
pag. 11

**COUVERTURES
&
STRACCIATELLE**
pag. 9-10

**JARABE
DE
AZÚCAR**
pag. 11

DECORACIONES
pag. 12

**CHOCOLATES
EXTRA**
pag. 13



The Italian partner for your GELATO!

BASES



Parte de una base de suceso para crear un GELATO excepcional!



JOYGELATO ROYAL BASE 50

base para helados ideal para crear helados "a montagna" (sin grasas hidrogenadas)

dosis:

g 50 ROYAL BASE 50
g 250 Azúcar
lt 1 Leche

uso: en caliente/en frío

formato

6 kg
(1 kg x 6)

código

01070638

JOYGELATO YOGURT

preparado en polvo para la elaboración de helado al yogur.
Contiene fermentos lácticos.

dosis:

g 50 JOYGELATO YOG.
g 220 Azúcar
g 50 ROYAL BASE 50
lt 1 Leche

formato

6 kg
(1 kg x 6)

código

01070631



25%
CHOCOLATE
NEGRO

JOYGELATO EXTRA DARK CHOCOLATE

preparado en polvo para la elaboración de helado de chocolate intenso

dosis:

kg 1,6 JOYGELATO
EXTRA DARK CHOC.
lt 2,5 Agua/Leche

formato

9,6 kg
(1,6 kg x 6)

código

01070596



Para la realización de postres y helados tipo "polo"



TENDER DESSERT

mix neutro para postres cremosos a temperatura negativa y para helados tipo "polo"

dosis para helado tipo "polo":

kg 1 TENDER DESSERT
lt 2,5 Leche

dosis para postres semifríos:

g 300 TENDER DESSERT
lt 1 Nata (4-5°C)
q.b. Pasta aromatizante

formato

6 kg
(1 kg x 6)

código

01070634

HELADO SOFT



Déjate transportar de la suavidad de un fresco y nutritivo GELATO SOFT!



JOYGELATO YOGURT SOFT
preparado en polvo para la elaboración
de helado soft al yogur

dosis:
g 1.050 JOYGELATO
YOGURT SOFT
1 3 Leche
g 1.000 Yogurt desnatado

formato
6,3 kg
(1,05 kg x 6)

código
01070632



JOYGELATO VANIGLIA SOFT
preparado en polvo para la elaboración
de helado soft a la vainilla

dosis:
kg 1 JOYGELATO
VANIGLIA SOFT
1 2 Agua

formato
6 kg
(1 kg x 6)

código
01070637



Crea y decora con fantasia tu GELATO veteado!

Los **JOYCREAM** son cremas expresamente estudiadas para mantener una consistencia cremosa y espalable a -15 grados. Su uso para el veteado del helado le confiere un sabor sorprendente y la decoración le aportará un aspecto único e irresistible a sus tarrinas o cubetas.

JOYCREAM WHITE



crema al gusto de
chocolate blanco

formato
5 kg

código
01011063

JOYCREAM DARK



crema al gusto de
chocolate negro

formato
5 kg

código
01011065

JOYCREAM WAFERNUT NOIR



crema cacao/avellana con trocitos
de boer y granillo de avellana

formato
5 kg

código
01011069

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR



crema de avellanas con trocitos
de boer y granillo de avellana

formato
5 kg

código
01011074

JOYCREAM PISTACCHIO



crema al pistacho con
granilla de pistachos

formato
5 kg

código
01011077

JOYCREAM COCONTY



crema al gusto de chocolate
con leche/coco con coco
rallado

formato
5 kg

código
01011075

JOYCREAM DONATELLO



crema al gusto de chocolate
blanco/coco con trozitos de
boer y coco rallado

formato
5 kg

código
01011076

JOYCREAM BESAME MUCHO



crema gianduia con
granillo de avellana y
trozos de barquillo

formato
5 kg

código
01011098

VETEADOS



JOYCREAM CHOCOBISCOTTO



crema al gusto de chocolate
con galletas al chocolate a
trocitos

formato
5 kg

código
01011081

NOCCIOLATA ICE



crema gianduia

formato
5 kg

código
01011005

NOCCIOLATA ICE CROCK



crema gianduia con
trocitos de barquillo

formato
5 kg

código
01011006

TOFFEE D'OR CARMEL



crema toffee/caramel

formato
5 kg

código
01030385

JOYCREAMS DOSIS: a gusto.

COMO UTILIZAR NUESTROS JOYCREAM



1.

Tomar una parte de helado, hacer una base en el fondo de cubeta y depositar una capa de **JOYCREAM**.



2.

Mezclar **JOYCREAM** con el helado.



3.

Deposite todo el helado restante.

Depositar nuevamente **JOYCREAM**.



4.

Decorare a gusto.



SUGERENCIA: para obtener una mejor decoración finale, ponga el helado en el congelador o en un abatidor durante 15 minutos.

PASTAS AROMATIZANTES



El equipo de I+D Joygelato selecciona materias primas de máxima calidad para la realización de pastas concentradas que dan un sabor característico y inimitable a vuestro GELATO!



IRCA CHOC

pasta concentrada al chocolate
para aromatizaciones

dosis

50-80 g/1 kg
de base blanca

formato

5 kg

código

01010357



PASTA GIANDUJA

pasta concentrada a la gianduja
para aromatizaciones

dosis

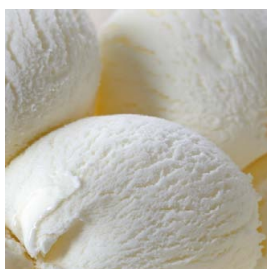
80-120 g/1 kg
de base blanca

formato

5 kg

código

01010928



PASTA DE AVELLANA

pasta de avellanas (100%)

dosis

80-120 g/1 kg
de base blanca

formato

5 kg

código

01020177

PASTA DE AVELLANA ESTABILIZADA

pasta de avellanas (99.4%)
estabilizada

dosis

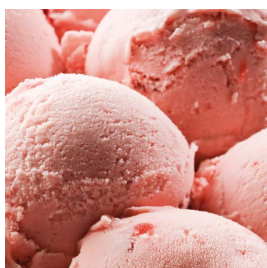
80-120 g/1 kg
de base blanca

formato

5 kg

código

01020174



JOYPASTE ALMENDRA

100%

pasta de almendra (100%)
tostada y finamente refinada

dosis

80-120 g/1 kg
de base blanca

formato

6 kg
(1 kg x 6)

código

01020202

PASTAS AROMATIZANTES



JOYPASTE CAPPUCINO

pasta Cappuccino
para aromatizaciones

dosis:
60-80 g/1 kg
de base blanca

formato
7,2 kg
(1,2 kg x 6)

código
01100221



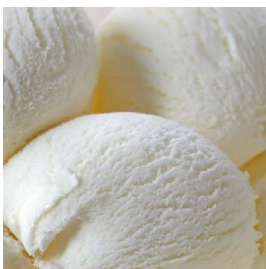
JOYPASTE PISTACHO 100%

pasta pistacho (100%)
finamente refinada

dosis:
80-120 g/1 kg
de base blanca

formato
6 kg
(1 kg x 6)

código
01020201



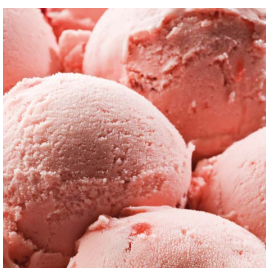
PASTA ZABAIONE

pasta zabaione
para aromatizaciones

dosis:
80-120 g/1 kg
de base blanca

formato
6 kg

código
01520506



JOYPASTE CARAMELO

pasta caramelo
para aromatizaciones

dosis:
40-50 g/1 kg
de base blanca

formato
7,2 kg
(1,2 kg x 6)

código
01100219



JOYPASTE FRAMBUESA

pasta frambuesa
para aromatizaciones

dosis:
80-120 g/1 lt
de agua

formato
7,2 kg
(1,2 kg x 6)

código
01100220

JOYPASTE FRESA

pasta fresa
para aromatizaciones

dosis:
80-120 g/1 lt
de agua

formato
7,2 kg
(1,2 kg x 6)

código
01100217

COUVERTURES & STRACCIATELLE



El alto contenido de chocolate puro (del 62% al 75%) hace que Joygelato Couvertures & Stracciatelle sean productos únicos e inimitables en el mercado!

Ideales para crear un crujiente GELATO tipo "Polo" o una asombrosa "Stracciatella".



75%
PURO
CHOCOLATE

JOYGELATO COUVERTURE EXTRA CHOC DARK

cobertura de calidad superior
75% chocolate negro

formato
5 kg

código
01010887

75%
PURO
CHOCOLATE

JOYGELATO COUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

cobertura de calidad superior
75% chocolate blanco

formato
5 kg

código
01010886

JOYGELATO COVERVIT DARK

cobertura negra para helados

formato
5 kg

código
01010695

JOYGELATO COUVERTURE PISTACHO

cobertura de calidad superior
de pistacho de alta calidad
62% de choc. blanco al pistacho

formato
3 kg

código
01011105

COUVERTURES & STRACCIATELLE



JOYGELATO COUVERTURE GIANDUIOTTO

cobertura de calidad superior
de chocolate gianduja
70% de chocolate gianduja

formato
3 kg

código
01011108

JOYGELATO COUVERTURE CAPPUCCINO

cobertura de calidad superior
de Cappuccino
62% de choc. blanco al Cappuccino

formato
3 kg

código
01011107

JOYGELATO COUVERTURE FRESA

cobertura de calidad superior
de sabor y el color de la fresa
62% de chocolate blanco

formato
3 kg

código
01011106

JOYGELATO COUVERTURE NARANJA

cobertura de calidad superior
al sabor y el color de la naranja
62% de chocolate blanco

formato
3 kg

código
01011104

JOYGELATO COUVERTURE LIMONCELLO

cobertura de calidad superior
al sabor y el color de Limoncello
62% de chocolate blanco

formato
3 kg

código
01011103



EMULSIONANTES



SVELTO 178/C
emulsionante para
helados

formato
5 kg

código
01100149

JARABE DE AZÚCAR



REVOLUTION CREAM

jarabe listo al uso
para helados a la crema

formato
6 kg

código
01030353



REVOLUTION FRUIT

jarabe listo al uso
para helados a la fruta

formato
6 kg

código
01030354

Ventajas:

- ofrece una estructura más cremosa y que se mantiene en el tiempo
- reduce el dulzor excesivo
- exalta el sabor
- acción anticristalizante y anticongelante

DECORACIONES



Decora y alegra tu GELATO!

GRANELLA OPACA



chocolate negro % cacao 47% min.	granillo de chocolate	dimensión 2-4 mm	formato cajas de 10 kg
---	-----------------------	----------------------------	----------------------------------

GRANELLA LUCIDA



chocolate negro % cacao 47% min.	granillo de chocolate brillante	dimensión 2-4 mm	formato cajas de 10 kg
---	---------------------------------	----------------------------	----------------------------------

SFERETTE



chocolate al café chocolate negro	esferas brillantes de chocolate	dimensión ø 4 - 7 mm	formato cajas de 16 kg (8 x 2 kg)
--	---------------------------------	--------------------------------	--

CODETTE



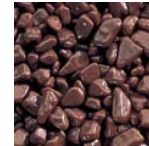
- negro - leche - blanco	fideo de chocolate para decoración	dimensión largo 5 mm ø 1 mm	formato cajas de 20 kg (20x1 kg - 4x5 kg) cajas de 16 kg (8x2 kg)
--------------------------------	------------------------------------	--	--

SCAGLIETTE



- negro - negro "F" - leche - blanco	escamas de chocolate para decoración	dimensión espes. 0,5 mm largo 1,5-3 mm	formato cajas de 20 kg (20x1 kg - 4x5 kg) cajas de 16 kg (8x2 kg)
---	--------------------------------------	---	--

CIOCCOLINE



chocolate a trocitos	chocolate con leche	dimensión espesor 2 mm largo 2-4 mm fondo 3-10 mm	formato cajas de 20 kg
----------------------	----------------------------	---	----------------------------------

CRUNCHY BEADS



perlas crocantis recubiertas de cioccolato	- negro - leche - blanco	dimensión ø 2 - 3 mm	formato cajas de 16 kg (8 x 2 kg)
--	--------------------------------	--------------------------------	--

AVELLANAS ENTERAS TOSTADAS



avellanas enteras tostadas	% avellanas 100%	formato cajas de 16 kg (4 x 4 kg)
----------------------------	----------------------------	--

GRANILLO DE AVELLANA



- granillo de avellanas tostadas - granillo pequeño de avellanas tostadas	% avellanas 100%	formato cajas de 16 kg (4 x 4 kg)
--	----------------------------	--

Para realizar un GELATO con las más preciadas e intensas notas del chocolate...

RENO NEGRO *Sumatra Extreme*



**72%
cacao**

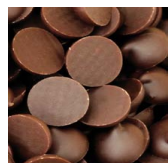
% materia
grasa
40-42
manteca de cacao

máxima
fluidez

formato
5 kg gotas
10 (2x5) kg
gotas

código
01010667
01010393

RENO LECHE *Java Superior*



**34%
cacao**

% materia
grasa
37-39
manteca de cacao
mantequilla

máxima
fluidez

formato
5 kg gotas
10 (2x5) kg
gotas

código
01010666
01010423

RENO BLANCO *Sulawesi Imperial*



**31,5%
cacao**

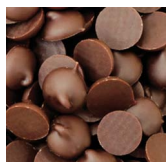
% materia
grasa
38-40
manteca de cacao
mantequilla

máxima
fluidez

formato
5 kg gotas
10 (2x5) kg
gotas

código
01010728
01010727

RENO LACTEE CARAMEL *Madagascar*



**32%
cacao**

% materia
grasa
37-39
manteca de cacao
mantequilla

máxima
fluidez

formato
5 kg gotas

código
01011068

CACAO EN POLVO 22/24



**100%
cacao**

% materia
grasa
22-24
manteca de cacao

oscuro,
con tonalidad
roja
color y
gusto intenso

formato
10 (10x1) kg

código
01070480



THE ITALIAN PARTNER FOR YOUR GELATO!



100% ITALIAN
GENUINE GELATO

Nuestros Maestros Heladeros están a la entera disposición de los clientes más exigentes para poder dar útiles consejos de un óptimo empleo de los productos Joygelato.

Craving
sweet
sensations...



Prohibida la reproducción total o parcial del contenido de las fotos de este catálogo sin previa autorización escrita.
Las fotos son protegidas de Copyright JOYGELATO.

