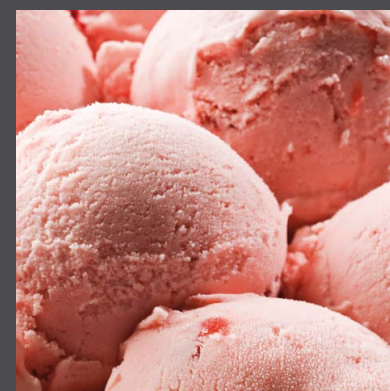
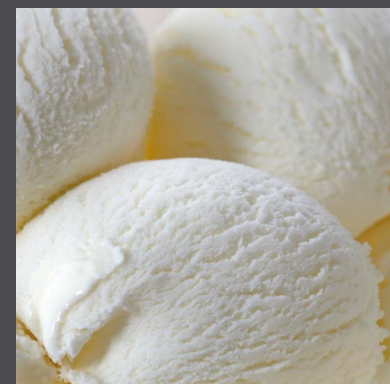
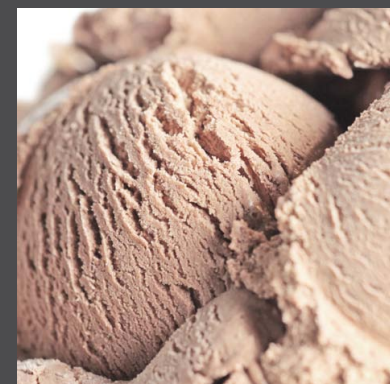




Craving sweet sensations



BASES
pag.1

MEZCLAS
pag.2-3-4

**PASTAS
AROMATIZANTES**
pag.5-6

COBERTURAS
pag.7

EMULGENTES
pag.8

**JARABE DE
AZÚCAR**
pag.8

DECORACIONES
pag.9

**CHOCOLATE
EXTRA**
pag.10



The Italian partner for your GELATO!

BASES PARA HELADO



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

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



BASES PARA 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
l 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
l 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 trozos de
boer y coco rallado

formato
5 kg

código
01011076

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO



crema al gusto de chocolate
con galletas al chocolate a
trozos

formato
5 kg

código
01011081

NOCCIOLATA ICE



crema gianduia

formato
5 kg

código
01011005

NOCCIOLATA ICE CROCK



crema gianduia con
trozos de barquillo

formato
5 kg

código
01011006

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.

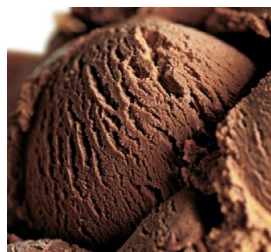


SUGERENCIA: para obtener una mejor decoración finale, ponga el helado en el congelador o en un abatidor durante 15 minutos.

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

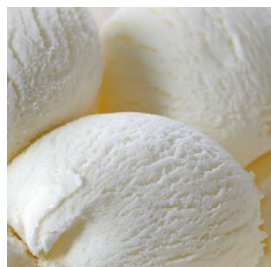


PASTA GIANDUIA
pasta concentrada a la gianduiia
para aromatizaciones

dosis
80-120 g/1 kg
de base blanca

formato
5 kg

código
01010928

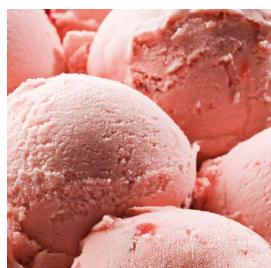


PASTA NOCCIOLA
pasta de avellanas (100%)

dosis
80-120 g/1 kg
de base blanca

formato
5 kg

código
01020177



**PASTA NOCCIOLA
STABILIZZATA**
pasta de avellanas (99.4%)
estabilizada

dosis
80-120 g/1 kg
de base blanca

formato
5 kg

código
01020174

PASTAS AROMATIZANTES



PASTA MANDORLA 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

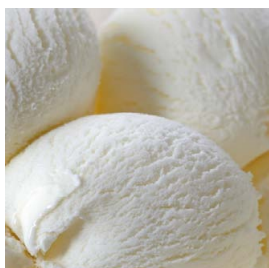


PASTA PISTACCHIO 100%
pasta pistacho (100%)
finamente refinada

dosis
80-120 g/ 1 kg
de base blanca

formato
6 kg
(1 kg x 6)

código
01020201

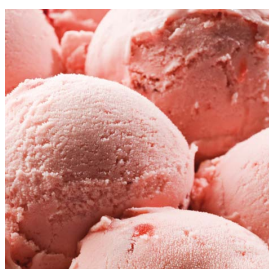


PASTA ZABAIONE
pasta zabaione
para aromatizaciones

dosis
80-120 g/ 1 kg
de base blanca

formato
6 kg

código
01520506



PASTA FRAGOLA
pasta de fresa
para aromatizaciones

dosis
80-120 g/ 1 l
de agua

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

código
01100217



COBERTURAS



El alto contenido de chocolate puro (75%) hace que el Covervit Extra sean productos únicos e inimitables en el mercado.

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



75% PURO CHOCOLATE	COVERVIT EXTRA CHOC DARK	formato	código
	cobertura de calidad superior 75% chocolate negro	5 kg	01010887

75% PURO CHOCOLATE	COVERVIT EXTRA CHOC WHITE	formato	código
	cobertura de calidad superior 75% chocolate blanco	5 kg	01010886

COVERVIT	formato	código
cobertura para helados	5 kg	01010695



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



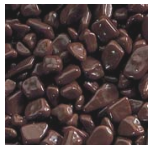
Decora y alegra tu GELATO!

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



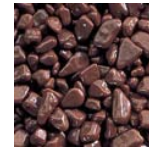
- negro - leche - blanco	fideo de chocolate para decoración	dimensión largo 5 mm ø 1 mm	formato cajas de 20 kg (20x1 kg - 4x5 kg) cajas de 16 kg (8x2 kg)
--------------------------------	------------------------------------	--	--

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



perlitas 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**

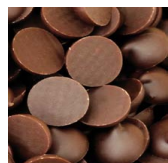
% materia
grasa
40-42
manteca de cacao

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**

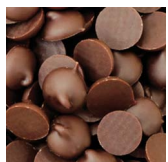
% materia
grasa
38-40
manteca de cacao
mantequilla

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.

