



FATTO
CON **alpro**[®]

GUSTOSO, CREMOSO,
VEGETALE!*

MADE WITH ALPRO
TASTY, CREAMY,
PLANT-BASED*



*Il gelato è prodotto con ingredienti vegetali di ALPRO e IRCA, per eventuali contaminazioni chiedere conferma all' esercente.

**This ice cream is produced using plant-based ingredients from ALPRO and IRCA. For questions regarding possible contaminations please consult the merchant.*



Da oltre 40 anni Alpro crede che esista un modo migliore per nutrire il pianeta e opera con l'obiettivo di portare la salute attraverso l'alimentazione a quante più persone. In Italia oggi sempre più persone consumano alimenti di origine vegetale, non solo per una ragione di benessere personale ma anche perché li ritengono più etici. I nostri prodotti derivano da materie prime di ottima qualità, coltivate in modo sostenibile e per la maggior parte in Europa.

For more than 40 years, Alpro has believed that there is a better way to feed the planet and has been working to bring wellness through food to as many people as possible. Today, more and more people in Italy are consuming plant-based foods, not only for their own personal well-being, but also because they consider them more ethical. Our products are derived from high-quality, sustainably cultivated raw materials, mostly from Europe.



OGGI ALPRO È IL BRAND PIONIERE DELL'ALIMENTAZIONE A BASE VEGETALE E IL PIÙ GRANDE CONTRIBUTORE DELLA CRESCITA DI QUESTA CATEGORIA, CON UNA DISTRIBUZIONE CHE COINVOLGE PIÙ DI 40 PAESI.

TODAY, ALPRO IS THE PIONEERING BRAND IN PLANT-BASED NUTRITION AND THE BIGGEST CONTRIBUTOR TO THE GROWTH OF THIS CATEGORY, WITH DISTRIBUTION IN MORE THAN 40 COUNTRIES.



IRCA Group è leader internazionale nel settore del cioccolato, creme ed ingredienti di alta qualità. Grazie alla sua esperienza in pasticceria ha lanciato il brand Joygelato e costruito un assortimento completo di prodotti ed ingredienti per l'artigiano gelatiere. La linea Joygelato, con oltre 300 prodotti tra miglioratori, variegature e paste aromatizzanti, permette anche agli artigiani più intraprendenti di esprimere tutto il proprio estro e divertirsi combinando ed esaltando i gusti unici del nostro territorio. I prodotti sono realizzati con ingredienti di pregio ed eccellenze Made in Italy, riconosciute in tutto il mondo!

IRCA Group is an international leader in chocolate, creams and top-quality ingredients. Thanks to its expertise in confectionery the group launched the Joygelato brand and developed a complete assortment of products and ingredients for the artisan ice-cream maker. The Joygelato line, with over 300 products including enhancers, modifiers and flavouring pastes, allows even the most ambitious artisans to express their full creativity and have fun combining and enhancing the unique flavours of our territory. The products are made with the finest ingredients and Made in Italy excellences, renowned all over the world!

ALPRO E JOYGELATO SI INCONTRANO PER CREARE UNA NUOVA PROPOSTA DI GELATO GUSTOSISSIMA E ANCHE 100% VEGETALE.

Joygelato offre la propria expertise per la realizzazione di gusti naturali, avvolgenti e dalla struttura cremosa. Alpro, leader del mercato vegetale, propone tutto il gusto del suo Avena Barista For Professional SENZA GLUTINE per bilanciare al meglio ogni ricetta. Il risultato è una gamma di gelato 100% vegetale, cremosa e avvolgente, disponibile dai gusti classici ai più originali: scopri le nuove ricette!

ALPRO AND JOYGELATO COME TOGETHER TO CREATE A NEW TASTY ICE CREAM OFFER THAT IS 100% PLANT-BASED.

Joygelato offers its expertise in natural, enticing flavours and a creamy texture. Alpro, the plant-based market leader offers all the flavour of its GLUTEN-FREE Avena Barista For Professional to best balance each recipe. The result is a range of 100% plant-based ice cream, creamy and delicious, available in classic and unique and original flavours. Discover the new recipes!



SCANNERIZZA IL QR CODE E ACCEDI AL RICETTARIO MULTILINGUE

SCAN THE QR CODE
AND CHECK THE MULTILINGUAL
RECIPE BOOK



FIOR D'AVENA

INGREDIENTI:

750G JOYLIFE VEGAN PRO
2L ALPRO BARISTA AVENA
FOR PROFESSIONAL

PROCEDIMENTO:

Utilizzo a freddo.

1. Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro
2. Lasciar riposare per 30 minuti
3. Mantecare

CREAMY OAT

INGREDIENTS:

750G JOYLIFE VEGAN PRO
2L ALPRO BARISTA AVENA
FOR PROFESSIONAL

PROCEDURE:

For cold use.

1. Mix 2L of Alpro Barista Avena For Professional with 750g Joylife Vegan Pro
2. Let it rest for 30 minutes
3. Blend to a creamy consistency



ALPROCCINO®

INGREDIENTI:

750G JOYLIFE VEGAN PRO

2L ALPRO BARISTA AVENA
FOR PROFESSIONAL

55G JOYPASTE CAFFÈ

IRCA HAPPYKAO

PROCEDIMENTO:

Utilizzo a freddo.

1. Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro
2. Aggiungere Joypaste Caffè e lasciar riposare per 30 minuti
3. Mantecare e decorare con Happykao

Sugeriamo di alternare uno strato di gelato al caffè così ottenuto con uno strato di Fior d'Avena

ALPROCCINO®

INGREDIENTS:

750G JOYLIFE VEGAN PRO

2L ALPRO BARISTA AVENA
FOR PROFESSIONAL

55G JOYPASTE CAFFÈ

IRCA HAPPYKAO

PROCEDURE:

For cold use.

1. Mix 2L of Alpro Barista Avena For Professional with 750g Joylife Vegan Pro
2. Add Joypaste Caffè and let it rest for 30 minutes
3. Blend to a creamy consistency and decorate with Happykao

We suggest alternating a layer of coffee ice cream, as prepared above, with a layer of Fior d'Avena



ARACHIDE CAMELLATO

INGREDIENTI:

750G JOYLIFE VEGAN PRO

2L ALPRO BARISTA AVENA
FOR PROFESSIONAL

280G JOYPASTE NOCCIOLINA
JOYCREAM CAMELLATO

PROCEDIMENTO:

Utilizzo a freddo.

1. Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro
2. Aggiungere Joypaste Nocciolina e lasciar riposare per 30 minuti
3. Mantecare e decorare con Joycream Caramellato

CAMELISED PEANUT

INGREDIENTS:

750G JOYLIFE VEGAN PRO

2L ALPRO BARISTA AVENA
FOR PROFESSIONAL

280G JOYPASTE NOCCIOLINA
JOYCREAM CAMELLATO

PROCEDURE:

For cold use.

1. Mix 2L of Alpro Barista Avena For Professional with 750g Joylife Vegan Pro
2. Add Joypaste Nocciolina and let it rest for 30 minutes
3. Blend to a creamy consistency and decorate with Joycream Caramellato



CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI:

- 750G JOYLIFE VEGAN PRO
- 2L ALPRO BARISTA AVENA FOR PROFESSIONAL
- 110G JOYPASTE CARAMEL
- 110G JOYPASTE COCOA INTENSE
- 15G SALE

PROCEDIMENTO:

Utilizzo a freddo.

1. Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro
2. Aggiungere Joypaste Caramel e Joypaste Cocoa Intense, lasciar riposare per 30 minuti
3. Mantecare



SALTED CARAMEL

INGREDIENTS:

- 750G JOYLIFE VEGAN PRO
- 2L ALPRO BARISTA AVENA FOR PROFESSIONAL
- 110G JOYPASTE CARAMEL
- 110G JOYPASTE COCOA INTENSE
- 15G SALT

PROCEDURE:

For cold use.

1. Mix 2L of Alpro Barista Avena For Professional with 750g Joylife Vegan Pro
2. Add Joypaste Caramel and Joypaste Cocoa Intense, leave rest for 30 minutes
3. Blend to a creamy consistency

CIOCCOLATOSO

INGREDIENTI:

- 750G JOYLIFE VEGAN PRO
- 2L ALPRO BARISTA AVENA FOR PROFESSIONAL
- 220G JOYPASTE COCOA INTENSE

PROCEDIMENTO:

Utilizzo a freddo.

1. Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro
2. Aggiungere Joypaste Cocoa Intense e lasciar riposare per 30 minuti
3. Mantecare

CHOCOLICIOUS

INGREDIENTS:

- 750G JOYLIFE VEGAN PRO
- 2L ALPRO BARISTA AVENA FOR PROFESSIONAL
- 220G JOYPASTE COCOA INTENSE

PROCEDURE:

For cold use.

1. Mix 2L of Alpro Barista Avena For Professional with 750g Joylife Vegan Pro
2. Add Joypaste Cocoa Intense and let it rest for 30 minutes
3. Blend to a creamy consistency



GRAN CREMINO

INGREDIENTI:

- 750G JOYLIFE VEGAN PRO
- 2L ALPRO BARISTA AVENA FOR PROFESSIONAL
- 220G JOYPASTE GIANDUIA AMARA
- JOYCREAM BITTER VEGAN

PROCEDIMENTO:

Utilizzo a freddo.

1. Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro
2. Aggiungere Joypaste Gianduia Amara e lasciar riposare per 30 minuti;
3. Mantecare e alternare a strati con Joycream Bitter Vegan

CREMINO

INGREDIENTS:

- 750G JOYLIFE VEGAN PRO
- 2L ALPRO BARISTA AVENA FOR PROFESSIONAL
- 220G JOYPASTE GIANDUIA AMARA
- JOYCREAM BITTER VEGAN

PROCEDURE:

For cold use.

1. Mix 2L of Alpro Barista Avena For Professional with 750g Joylife Vegan Pro
2. Add Joypaste Gianduia Amara and let it rest for 30 minutes
3. Blend to a creamy consistency and alternate in layers with Joycream Bitter Vegan

GIANDUIA NOCCIOLATO

INGREDIENTI:

- 750G JOYLIFE VEGAN PRO
- 2L ALPRO BARISTA AVENA FOR PROFESSIONAL
- 220G JOYPASTE GIANDUIA AMARA
- IRCA NOCCIOLE INTERE TOSTATE
- JOYCREAM BITTER VEGAN

PROCEDIMENTO:

Utilizzo a freddo.

1. Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro
2. Aggiungere Joypaste Gianduia Amara e lasciar riposare per 30 minuti
3. Mantecare e decorare con Joycream Bitter Vegan e Nocciole Intere

GIANDUJA

INGREDIENTS:

- 750G JOYLIFE VEGAN PRO
- 2L ALPRO BARISTA AVENA FOR PROFESSIONAL
- 220G JOYPASTE GIANDUIA AMARA
- IRCA NOCCIOLE INTERE TOSTATE
- JOYCREAM BITTER VEGAN

PROCEDURE:

For cold use.

1. Mix 2L of Alpro Barista Avena For Professional with 750g Joylife Vegan Pro
2. Add Joypaste Gianduia Amara and let it rest for 30 minutes
3. Blend to a creamy consistency and decorate with Joycream Vegan Bitter and Nocciole intere tostate



MALAGA

INGREDIENTI:

750G JOYLIFE VEGAN PRO

2L ALPRO BARISTA AVENA
FOR PROFESSIONAL

220G JOYPASTE MALAGA

JOYCREAM MALAGA

PROCEDIMENTO:

Utilizzo a freddo.

1. Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro
2. Aggiungere Joypaste Malaga e lasciar riposare per 30 minuti
3. Mantecare e decorare con Joycream Malaga



MENTA STRACCIATA

INGREDIENTI:

750G JOYLIFE VEGAN PRO

2L ALPRO BARISTA AVENA
FOR PROFESSIONAL

55G JOYPASTE MENTA BIANCA

JOYCOUVERTURE EXTRA
CHOC DARK

PROCEDIMENTO:

Utilizzo a freddo.

1. Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro
2. Aggiungere Joypaste Menta Bianca e lasciar riposare per 30 minuti
3. Mantecare e decorare con Joycouverture Extra Choc Dark

MALAGA

INGREDIENTS:

750G JOYLIFE VEGAN PRO

2L ALPRO BARISTA AVENA
FOR PROFESSIONAL

220G JOYPASTE MALAGA

JOYCREAM MALAGA

PROCEDURE:

For cold use.

1. Mix 2L of Alpro Barista Avena For Professional with 750g Joylife Vegan Pro
2. Add Joypaste Malaga and let it rest for 30 minutes
3. Blend to a creamy consistency and decorate with Joycream Malaga

CHOCOMINT

INGREDIENTS:

750G JOYLIFE VEGAN PRO

2L ALPRO BARISTA AVENA
FOR PROFESSIONAL

55G JOYPASTE MENTA BIANCA

JOYCOUVERTURE EXTRA
CHOC DARK

PROCEDURE:

For cold use.

1. Mix 2L of Alpro Barista Avena For Professional with 750g Joylife Vegan Pro
2. Add Joypaste Menta Bianca and let it rest for 30 minutes
3. Blend to a creamy consistency and decorate with Joycouverture Extra Choc Dark

alpro®


JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO

SEGUICI SU  @JOYGELATO