

# JOYCREAM

## BESAMEMUCHO

GELATO JOYCREAM

Gianduia creamy spread with crumbled hazelnuts and crunchy chopped butter crepes. Creamy and spreadable texture at reference temperature of -15°C. Excellent even when used as a filling for chilled desserts. Discover the whole Joycream range of products.



### MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011098

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Ei

### INFO

Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Gianduja-Creme mit gehackten Haselnüssen und knusprigen Butter-Crêpes. Cremige und streichfähige Textur bei einer Bezugstemperatur von -15 °C. Eignet sich auch hervorragend als Füllung für kalte Desserts.

**Beschreibung**

Creme mit Gianduja-Geschmack, Haselnussgranulat und knusprigen Butter-Delicrisp, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Eisvitrine eine streichfähige Konsistenz behält.

**Denomination**

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

**Directions for use**

JOYCREAM BESAMEMUCHO ist auch ideal für klassische Eiskreationen.

In einer Schale in der Eisvitrine bei -15 °C aufbewahrt, behält JOYCREAM BESAMEMUCHO eine cremige und streichfähige Konsistenz und lässt sich hervorragend zu Eis in Eiswaffeln und Eisbecher hinzufügen. Für diese Verwendung erreicht JOYCREAM BESAMEMUCHO ihre optimale Konsistenz nach 2-3 Stunden bei -15 °C.

HINWEIS: JOYCREAM BESAMEMUCHO muss vor dem Entnehmen aus der Verpackung sorgfältig gemischt werden, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.



Extraordinary  
made simple.