

JOYCREAM BITTER

VEGAN

GELATO JOYCREAM

Almond and hazelnut bitter creamy spread. Dairy-free. 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 01011702

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Milch

INFO

Claims

Glutenfrei, mit 19 % Magerkakao

Details

Bittercreme mit Mandeln und Haselnüssen. Ohne Milchderivate. Cremige und streichfähige Konsistenz bei einer Referenztemperatur von -15 °C. Auch hervorragend als Füllung für Parfaits geeignet. Entdecken Sie das gesamte Joycream-Sortiment.

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Bittercreme mit 19 % Magerkakao, Mandeln und Haselnüssen, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt. VEGANOK-ZERTIFIZIERTES PRODUKT.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

In einer Schale in der Tiefkühltheke bei -15 °C aufbewahrt, behält JOYCREAM BITTER VEGAN eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten und Eisbechern eignet.

JOYCREAM BITTER VEGAN erreicht nach 2-3 Stunden bei -15 °C die optimale Konsistenz.

JOYCREAM BITTER VEGAN eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

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

DAS PRODUKT ENTSPRICHT DEN VEGANOK-VORSCHRIFTEN.

DIE VERWENDUNG DIESES LABELS IST NACH KOSTENLOSER REGISTRIERUNG UND UNTERZEICHNUNG DER VEGANOK-ETHIKVORSCHRIFTEN AUF DER WEBSITE WWW.VEGANOK.COM GESTATTET.



Extraordinary
made simple.