

JOYCREAM CHOC

GELATO JOYCREAM

Low fat cocoa and hazelnut creamy spread. 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 01011564

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Claims

Glutenfrei

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Magerkakao- und Haselnusscreme. Cremige und streichfähige Konsistenz bei einer Referenztemperatur von -15 °C. Auch hervorragend als Füllung für Parfaits geeignet. Entdecken Sie das gesamte Joycream-Sortiment.

Beschreibung

Magerkakao- und Haselnusscreme, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

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

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

JOYCREAM CHOC eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

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



Extraordinary
made simple.