

JOYCREAM

CHOCOBISCOTTO

GELATO JOYCREAM

Chocolate flavoured creamy spread with chopped cocoa biscuits. 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 01011081

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Ei



Senf

INFO

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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

Beschreibung

Schokoladencreme für Eiscreme mit Kakaokeksstücken. JOYCREAM CHOCOBISCOTTO, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO eignet sich ideal für klassische Eiskreationen.

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

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

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



**Extraordinary
made simple.**