

JOYCREAM NOCCIOLATA

BIANCA

GELATO JOYCREAM

Milk 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 01011150

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Claims

Glutenfrei

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Milch- 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

Creme aus Haselnuss und fettarmer Milch, 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 NOCCIOLATA WEISS eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten und Eisbechern eignet.

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

JOYCREAM NOCCIOLATA WEISS eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

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

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990653

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

Haselnusscreme und Magermilch zum Garnieren von Eiscreme, Frozen Yogurt und Desserts.

Denomination

Zubereitung für Süßwaren zum Garnieren.

Directions for use

Vor Gebrauch schütteln.



Extraordinary
made simple.