

JOYCREAM PISTACCHIO

ICE

GELATO JOYCREAM

Pistachio 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 01011429

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei

INFO

Details

Pistaziencreme. 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.

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

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYCREAM PISTACCHIO ICE eignet sich ideal für klassische Eiskreationen.

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

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



Extraordinary
made simple.