

JOYCREAM WAFERNUT

CLAIR

GELATO JOYCREAM

Hazelnut creamy spread with small wafer and chopped hazelnut. 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 01011074

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Ei

INFO

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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

Beschreibung

Haselnusscreme mit kleinen Waffeln und gerösteten Haselnussstreuseln die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR eignet sich ideal für klassische Eiskreationen.

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

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



Extraordinary
made simple.