

JOYCREAM WAFERNUT

NOIR

GELATO JOYCREAM

Cocoa hazelnut creamy spread with small wafer and chopped hazelnuts. 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 01011069

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Ei

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Kakao-Haselnuss-Creme mit kleinen Waffeln und geröstetem Haselnussgranulat, die auch bei einer Temperatur von -15 °C im Eisvitrine eine streichfähige Konsistenz behält.

Denomination

Halbfertigprodukt für Eiscreme.

Directions for use

JOYCREAM WAFERNUT NOIR ist auch ideal für klassische Eiskreationen.

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

HINWEIS: JOYCREAM WAFERNUT NOIR muss vor der Entnahme aus der Packung gründlich durchgemischt werden, bis sie vollständig homogen ist.



Extraordinary
made simple.