

JOYCREAM WHITE

GELATO JOYCREAM

White chocolate flavoured creamy spread. Creamy and spreadable texture at reference temperature of -15°C. Excellent even when used as a filling for chilled desserts. You can also try Crock version, enriched with inclusions, to provide your ice cream creations with an explosion of taste. Discover the whole Joycream range of products.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011063

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

INFO

Claims

Glutenfrei

Details

Crema mit dem Geschmack von weißer Schokolade. Cremige und streichfähige Konsistenz bei einer Referenztemperatur von -15 °C. Auch hervorragend als Füllung für Parfaits geeignet.

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Weißer Creme, 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 WHITE eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten und Eisbechern eignet.

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

JOYCREAM WHITE eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

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



Extraordinary
made simple.