

JOYCREAM CAFFÈ

BISCOTTO

GELATO JOYCREAM

100% Arabica coffee anhydrous cream with cocoa biscuit grains, specifically designed to maintain a spreadable consistency even at the temperature of -15 °C of the freezer showcase.

Ideal for the variegation of ice cream and soft ice creams, to make creminos, as a filling of sticks and as crunchy filling of cakes, single portions and mignon.

Notes

- To make the product as homogeneous as possible, it is important to mix well in the bucket before each use.
- To use JoyCream Caffè Biscotto as an ice cream or semi-cold cake cover, add 20-30% of one of **JoyCouverture** products.

- With 100% Arabica coffee
- With gluten-free cocoa biscuit grain
- Without hydrogenated fats
- Without artificial flavours
- Ready to use
- Versatile for your ice cream and pastry creations

MODALITÀ D'USO



Cremino



Gelato



Semifreddo



Variegatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980281

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Milch

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

Kaffeeccreme (100 % Arabica) mit Schokokekskrümeln, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltruhe streichfähig bleibt.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYCREAM KAFFEE-KEKS eignet sich ideal für klassische Eiskreationen.

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

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