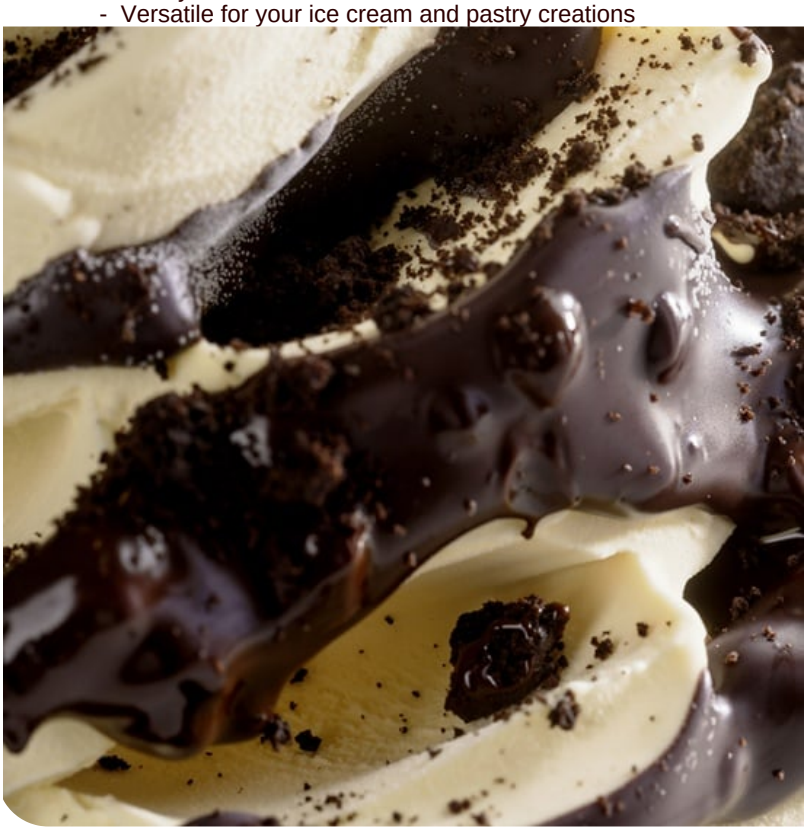
JOYCREAM CAFFÈ BISCOTTO

GELATO JOYCREAM

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cremino **Gelato** **Semifreddo**

Variegatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980281

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soja

Milch

Cross-contaminations

Glutenhaltiges

Ei

Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung
Kaffeecreme (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.