

JOYCREAM

CHOCOBISCOTTO GLUTEN

FREE

GELATO JOYCREAM

Chocolate variegation cream with gluten-free cocoa cookie crumbs.

Use it to add color, texture and flavor to your Gluten Free artisanal ice cream creations.

Specifically designed to maintain creaminess and perfect spreadability even at negative temperatures.

Notes

- The product must be thoroughly mixed to complete homogeneity before use.
- JoyCream Chocobiscotto GF reaches its optimum consistency after 2-3 hours from its production, at -15°C.

Packaging

5-kg buckets

Main Benefits

- Ideal for ice cream variegation
- Creamy, crunchy and spreadable texture even at negative temperatures
- Versatile product that can be used both as a variegate and for making cremino ice creams and parfaits.

Claim

- 15% gluten-free cocoa cookie pieces

MODALITÀ D'USO



Copertura



Cremino



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01980507

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Beschreibung

Schokoladencreme für Eiscreme mit Schokokekskrümel. JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE behält auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltruhe seine streichfähige Konsistenz.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE eignet sich ideal für die klassische Eiscreme-Variegatura.

In einer Schale in der Tiefkühltruhe bei -15 °C aufbewahrt, behält eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten und Eisbechern eignet.

Die optimale Konsistenz erreicht es nach 2-3 Stunden bei -15 °C.

HINWEIS: JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE muss vor der Entnahme aus der Verpackung sorgfältig gemischt werden, bis es vollständig homogen ist.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.