

# JOYCREAM WAFERNUT

## BLANC

GELATO JOYCREAM

An enveloping white swirl enriched with wafers and toasted hazelnut grains. This yummy addition to the Wafernut family combines creaminess and crunchiness in perfect balance, delivering an irresistible crunchy effect. Joycream Wafernut Blanc brings a gentle white cream together with crisp wafer notes, creating a delicate yet distinctive texture experience. A modern reinterpretation of a classic flavour, designed to stand out in the display case. Enveloping white cream with wafer and toasted hazelnut inclusions. Perfect balance between creaminess and crunchiness. Ideal for adding texture and visual appeal to the showcase.



### MODALITÀ D'USO



Frozen yogurt



Torta gelato



Gelato



Semifreddo



Steccati

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982114

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Ei

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INFO

### **Beschreibung**

crema bianca con piccoli wafer e granella di nocciola tostata in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

### **Denomination**

prodotto semilavorato per gelato.

### **Directions for use**

JOYCREAM WAFERNUT BLANC è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM WAFERNUT BLANC mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM WAFERNUT BLANC raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM WAFERNUT BLANC deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.



Extraordinary  
made simple.