JOYCREAM CHOCOBISCOTTO

HELADO JOYCREAM

Crema con sabor a chocolate con galletas de cacao en trozos. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011081

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens



Cereales



La



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Huevos



Senape

INFO

Detalles
Crema con sabor a chocolate con galletas de cacao en trozos. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.

Descripción
crema con sabor a chocolate para helados con galletas de cacao en trozos. JOYCREAM CHOCOBISCOTTO logra mantener una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

Denomination
producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use
JOYCREAM CHOCOBISCOTTO es ideal para los veteados clásicos de helados.
Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM CHOCOBISCOTTO mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados.
JOYCREAM CHOCOBISCOTTO alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.
ADVERTENCIA: JOYCREAM CHOCOBISCOTTO debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.