

# CHOCOBISCOTTO

## JOYCREAM

HELADO JOYCREAM

Crema para untar con sabor a chocolate y trocitos de galletas de cacao. Textura cremosa y untable a -15 °C. Ideal incluso como relleno para postres fríos. Descubre toda la gama de productos Joycream.



### MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011081

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Huevos



Senape

### INFO

Detalles

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



Extraordinary  
made simple.