

COCO DE ALEGRÍA

HELADO JOYCREAM

Crema de chocolate con leche y coco, con virutas de coco. 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 01011075

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Cereales



Huevos



Frutos

INFO

Claims

Con escamas de coco

Detalles

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crema de chocolate con leche y coco, con escamas de coco. 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 con leche/coco con escamas de coco que logra mantener una consistencia cremosa incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYCREAM COCONTY es ideal para los veteados clásicos de helados.

Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM COCONTY mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir el gusto durante la preparación de conos y copas de helados.

JOYCREAM COCONTY alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

ADVERTENCIA: JOYCREAM COCONTY debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



**Extraordinary
made simple.**