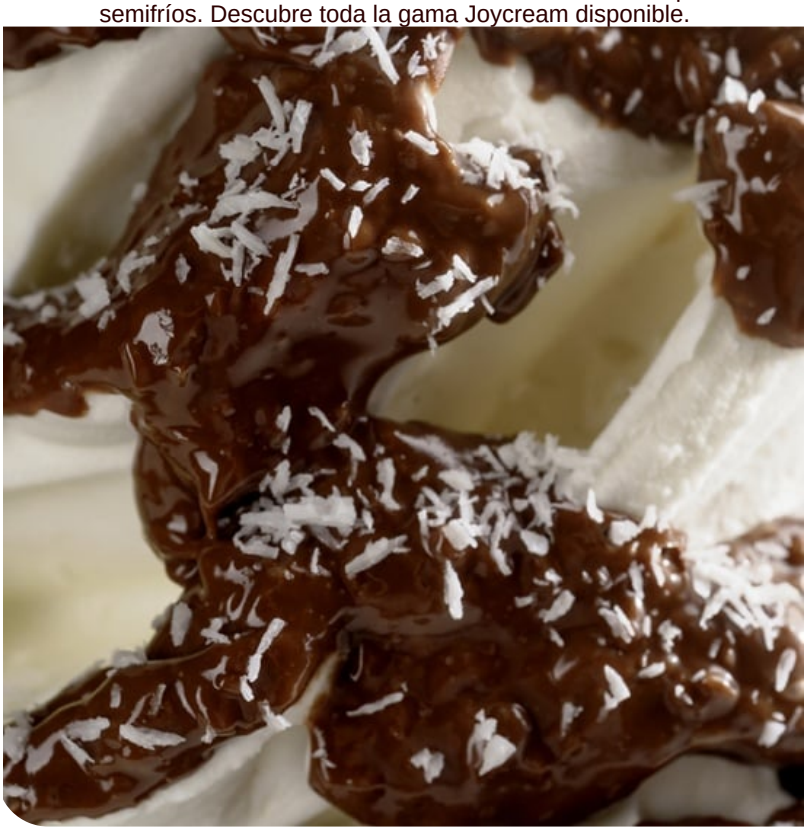
JOYCREAM COCONTY

HELADO JOYCREAM

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.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011075

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

La

irca GROUP Extraordinary made simple.

Leche

Cross-contaminations

Cereales

Huevos

Frutos

INFO

Claims
Con escamas de coco

Detalles
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 al 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.