JOYCREAM WAFERNUT NOIR

HELADO JOYCREAM

Crema de cacao y avellana con pequeños wafers y granillo de avellanas. 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 01011069

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergens



Cereales



La



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Huevos

INFO

Detalles
Crema de cacao y avellana con pequeños wafers y granillo de avellanas. 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 cacao/avellana con pequeños wafers y granillo de avellanas tostadas, que 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 WAFERNUT NOIR es ideal para los veteados clásicos de helados.
Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM WAFERNUT NOIR mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación, JOYCREAM WAFERNUT NOIR alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.
ADVERTENCIA: JOYCREAM WAFERNUT NOIR debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.