

CREMA DE ALEGRÍA

BLANCA

HELADO JOYCREAM

Crema para untar con sabor a chocolate blanco. Textura cremosa y fácil de untar a -15 °C. Ideal incluso como relleno para postres fríos. También puedes probar la versión en tarrina, enriquecida con ingredientes adicionales, para darle un toque de sabor explosivo a tus helados. Descubre toda la gama de productos Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011063

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos

INFO

Claims

Sin gluten

Detalles

Crema con sabor a chocolate blanco. De consistencia cremosa y unttable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos.

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

crema blanca que logra mantener una consistencia unttable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

colocada en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM WHITE mantiene una consistencia cremosa y unttable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados.

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

JOYCREAM WHITE es ideal también para los veteados clásicos de helados.

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



Extraordinary
made simple.