

JOYCREAM CAFFÈ

BISCOTTO

HELADO JOYCREAM

Crema de café 100% arábica anhidra con trocitos de galleta de cacao, especialmente diseñada para mantener una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C de la vitrina congelada. Ideal para la variedad de helados y helados suaves, para hacer creminos, como relleno de palitos y como relleno crujiente de pasteles, porciones individuales y mignon.

Notas

- Para conseguir un producto lo más homogéneo posible, es importante mezclarlo bien en el cubo antes de cada uso.
- Para usar JoyCream Caffè Biscotto como cobertura para helado o pastel semifrío, agregue entre un 20 y un 30 % de uno de los productos **JoyCouverteure**.
- Con café 100% arábica
- Con galleta de cacao sin gluten
- Sin grasas hidrogenadas
- Sin aromas artificiales
- Listo para usar
- Versátil para tus creaciones de helados y pastelería.



MODALITÀ D'USO



Cremino



Gelato



Semifreddo



Variegatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980281

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



La



Leche

Cross-contaminations



Cereales



Huevos



Frutos

INFO

Descripción

crema de café (100 % Arabica) con granillo de galleta de cacao 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

JOYCREAM CAFFÈ BISCOTTO es ideal para los veteados clásicos de helados.

Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM CAFFÈ BISCOTTO mantiene una consistencia cremosa y unttable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación, JOYCREAM CAFFÈ BISCOTTO alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

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