

JOYCREAM

CHOCOBISCOTTO SIN GLUTEN

HELADO JOYCREAM

Crema de chocolate jaspeado con migas de galleta de cacao sin gluten.

Úsalo para añadir color, textura y sabor a tus creaciones de helado artesanal sin gluten.

Diseñado específicamente para mantener su cremosidad y una perfecta untabilidad incluso a temperaturas bajo cero.

Notas

- El producto debe mezclarse completamente hasta lograr una homogeneidad total antes de su uso.
- JoyCream Chocobiscotto GF alcanza su consistencia óptima entre 2 y 3 horas después de su producción, a -15 °C.

Embalaje

Cubos de 5 kg

Principales beneficios

- Ideal para variar el helado.
- Textura cremosa, crujiente y untable incluso a temperaturas bajo cero.
- Producto versátil que puede utilizarse tanto como base como para elaborar helados cremino y parfais.

Afirmar

- trozos de galleta de cacao con un 15 % de gluten

MODALITÀ D'USO



Copertura



Cremino



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01980507

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

INFO

Descripción

crema con sabor a chocolate para helados con granillo de galleta de cacao. JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE 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 CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE es ideal para los veteados clásicos de helados.

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

Alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

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



Extraordinary
made simple.