

# BLANCO DE WAFERNUT

## JOYCREAM

HELADO JOYCREAM

Un remolino blanco envolvente enriquecido con obleas y granos de avellana tostada. Esta deliciosa incorporación a la familia Wafernut combina cremosidad y textura crujiente en perfecto equilibrio, ofreciendo un irresistible efecto crujiente. Joycream Wafernut Blanc fusiona una suave crema blanca con crujientes notas de oblea, creando una experiencia de textura delicada pero distintiva. Una reinterpretación moderna de un sabor clásico, diseñada para destacar en la vitrina. Crema blanca envolvente con trocitos de oblea y avellana tostada. Equilibrio perfecto entre cremosidad y textura crujiente. Ideal para añadir textura y atractivo visual a la vitrina.



### MODALITÀ D'USO



Frozen yogurt



Torta gelato



Gelato



Semifreddo



Steccati

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982114

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Huevos

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INFO

### **Descripción**

crema bianca con piccoli wafer e granella di nocciola tostata in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

### **Denomination**

prodotto semilavorato per gelato.

### **Directions for use**

JOYCREAM WAFERNUT BLANC è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM WAFERNUT BLANC mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM WAFERNUT BLANC raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM WAFERNUT BLANC deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.



Extraordinary  
made simple.