

JOYCREAM

BESAMEMUCHO

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner crémeuse Gianduia aux noisettes concassées et aux éclats de crêpes au beurre croustillantes. Texture onctueuse et tartinable à température de référence de -15 °C. Excellente même en garniture pour desserts glacés. Découvrez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011098

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Oeufs

INFO

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

crème au goût gianduja avec granule de noisette et Delicrisp croquante pur beurre, qui maintient une consistance crémeuse et étalable aussi à une température de -15°C dans le bac à glace.

Denomination

produit semi-fini pour glace.

Directions for use

JOYCREAM BESAMEMUCHO est idéale pour les marbrages des glaces.

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C JOYCREAM BESAMEMUCHO maintient une consistance crémeuse et étalable idéale pour la préparation de cornets et de coupes. JOYCREAM BESAMEMUCHO joint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.

AVERTISSEMENT: JOYCREAM BESAMEMUCHO doit être soigneusement mélangé jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage.



Extraordinary
made simple.