

CHOCOLAT JOYCREAM

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse allégée au cacao et aux noisettes. Texture crémeuse et facile à tartiner à température de référence de -15 °C. Excellente même en garniture pour les desserts glacés. Découvrez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011564

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Claims

Sans gluten

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crème de cacao maigre et noisettes. Consistance crémeuse et tartinable à la température de référence de -15°C. Également excellente comme garniture pour les parfaits. Découvrez l'ensemble de l'assortiment Joycream disponible.

Description

crème au cacao maigre et noisettes qui maintient une consistance tartinable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM CHOC maintient une consistance crémeuse et tartinable idéale pour être ajoutée au besoin à la glace lors de la préparation de cornets et de coupes..

JOYCREAM CHOC atteint sa consistance optimale après 2 à 3 heures à -15 °C.

JOYCREAM CHOC est également idéale pour les panachés classiques des glaces.

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



Extraordinary
made simple.