JOYCREAM CHOC

GELÉE JOYCREAM

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.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011564

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soja

irca GROUP Extraordinary made simple.

Lait

Fruits

INFO

Claims
Sans gluten

Détails
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.