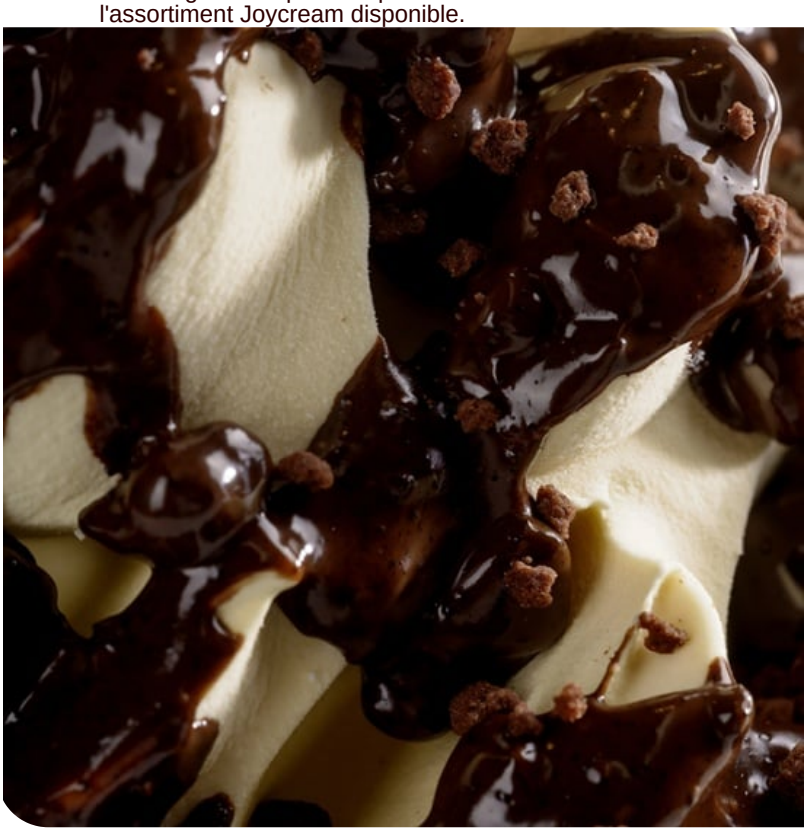
JOYCREAM

CHOCOBISCOTTO

GELÉE JOYCREAM

Crème au goût de chocolat avec biscuits au cacao en morceaux. 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 01011081

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergens

- **Céréales**
- **Soja**
- **Lait**
- **Fruits**

Cross-contaminations

- **Oeufs**
- **Moutarde**

INFO

Détails
Crème au goût de chocolat avec biscuits au cacao en morceaux. 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 goût de chocolat pour glaces avec biscuit au cacao en morceaux. JOYCREAM CHOCOBISCOTTO maintient une consistance crèmeuse et étalable même à une température de -15°C.

Denomination
Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use
JOYCREAM CHOCOBISCOTTO est idéale pour panacher les glaces.
Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM CHOCOBISCOTTO maintient une consistance crémeuse et étalable idéale pour l'ajouter au besoin à la glace lors de la préparation de cornets et de coupes.
JOYCREAM CHOCOBISCOTTO atteint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.
AVERTISSEMENT : JOYCREAM CHOCOBISCOTTO doit être soigneusement mélangée jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage .