

CHOCOBISCOTTE

JOYCREAM

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse au chocolat avec des morceaux de biscuits au cacao. Texture crémeuse et facile à tartiner à une 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 01011081

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Oeufs



Moutarde

INFO

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 crémeuse 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 .



**Extraordinary
made simple.**