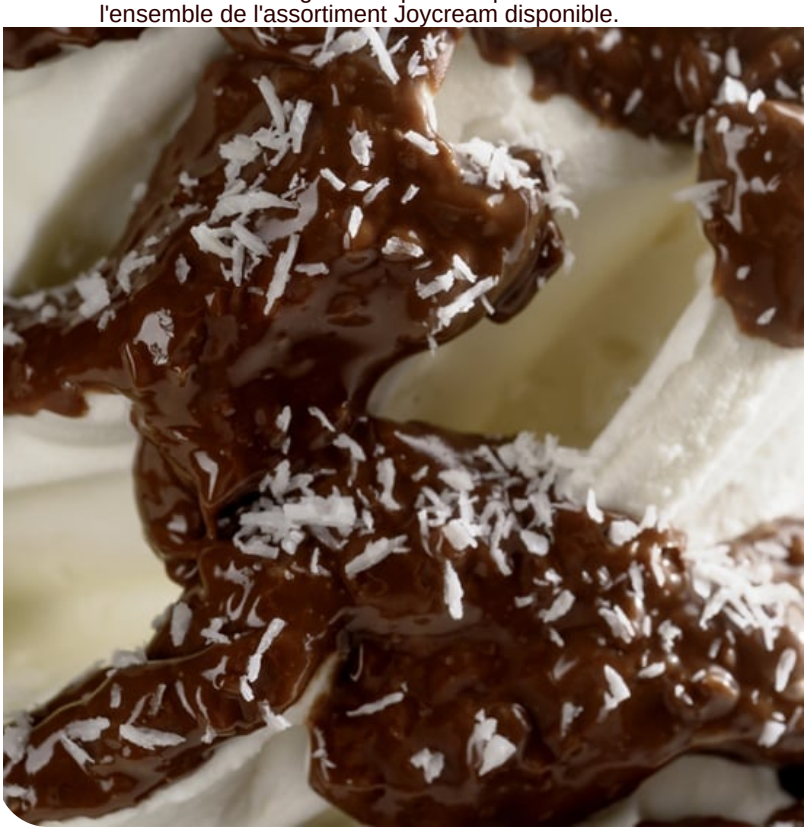
JOYCREAM COCONTY

GELÉE JOYCREAM

Crème au chocolat au lait et à la noix de coco, avec des flocons de noix de coco. 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 01011075

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soja

irca GROUP Extraordinary made simple.

Lait

Cross-contaminations

Céréales

Oeufs

Fruits

INFO

Claims
Avec des flocons de noix de coco

Détails
Crème au chocolat au lait et à la noix de coco, avec des flocons de noix de coco. 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 au lait/coco avec flocons de coco, qui maintient une consistance étalable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination
Produit semi-fini pour glaces.

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