

JOYCREAM COCO

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner crémeuse au chocolat au lait et à la noix de coco, agrémentée de copeaux de noix de coco. Texture onctueuse 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 01011075

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Céréales



Oeufs



Fruits

INFO

Claims

Avec des flocons de noix de coco

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 .



Extraordinary
made simple.