

JOYCREAM DONATELLO

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse au chocolat blanc et à la noix de coco, avec gaufrette et copeaux de noix de coco. Texture crémeuse et tartinable à température de référence de -15 °C. Excellente même en garniture pour desserts glacés. Découvrez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011076

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Fruits

INFO

Détails

Crème au goût de chocolat blanc et de noix de coco, avec des gaufrettes et 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

crème au goût de chocolat blanc/coco avec flocons de coco et petites gauffrettes, 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 DONATELLO est idéale pour panacher les glaces.

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM DONATELLO maintient une consistance crémeuse et étalable idéale pour la préparation de cornets et de coupes. Pour cette application, JOYCREAM DONATELLO atteint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.

AVERTISSEMENT : JOYCREAM DONATELLO doit être soigneusement mélangée jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage .



Extraordinary
made simple.