

JOYCREAM

CITRONNISCOTTO

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner crémeuse au citron avec des miettes de biscuits au beurre. Texture onctueuse et tartinable à température de référence de -15 °C. Excellente même en garniture pour les desserts frais. Découvrez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011259

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crème au citron avec grains de biscuits au beurre. 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

pâte au goût de citron avec grains de biscuits croquants au beurre, qui maintient une consistance crémeuse et étalable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYCREAM LEMONBISCOTTO est idéale pour panacher les glaces.

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM LEMONBISCOTTO 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 LEMONBISCOTTO atteint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.

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



Extraordinary
made simple.