JOYCREAM

LEMONBISCOTTO

GELÉE JOYCREAM

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.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011259

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens



Céréales



Oeufs



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Détails
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 crèmeuse et étalable même à la temperature 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 .