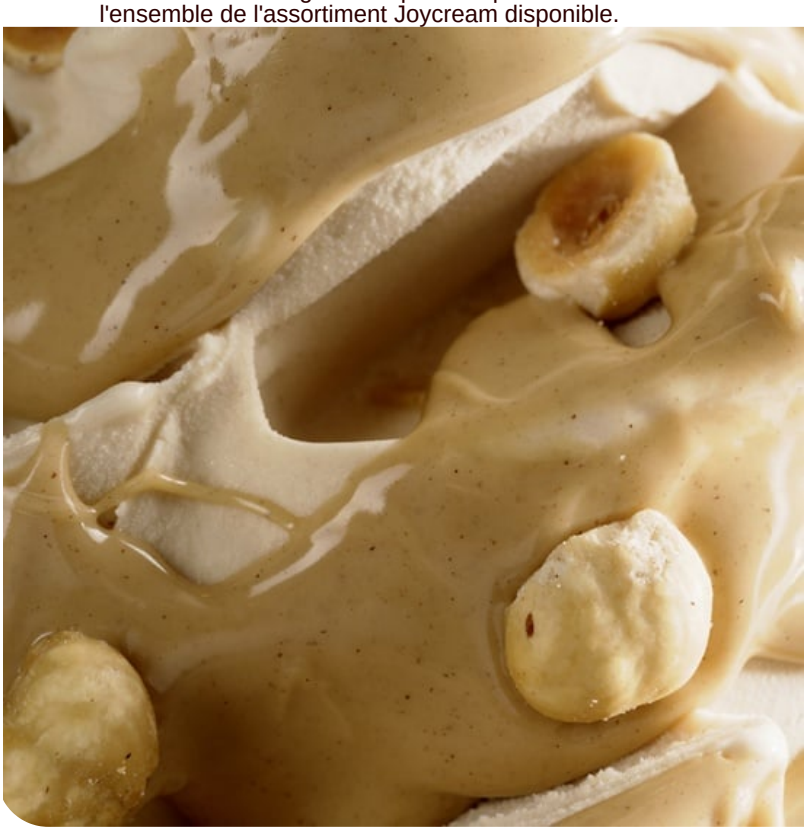
JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA

GELÉE JOYCREAM

Crème au lait et à la noisette. 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 01011150

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergens

 **Soja**

 **Lait**

 **Fruits**

INFO

Claims
Sans gluten

Détails
Crème au lait et à la noisette. 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 à la noisette et lait maigre, 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
placée dans un bac à glaces au congélateur à -15°C, JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA conserve une consistance crémeuse et tartinable, idéale pour être ajoutée au besoin à la glace lors de la préparation de cornets et de coupes.
JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA atteint sa consistance optimale après 2 à 3 heures à -15 °C.

JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA est également idéale pour les panachés classiques des glaces.
AVERTISSEMENT : JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA doit être soigneusement mélangée jusqu'à obtenir une consistance complètement lisse avant de la retirer de l'emballage.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990653

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

 **Soja**

 **Lait**

 **Fruits**

INFO

Description
crème aux noisettes et lait maigre pour garnitures de glaces, de yaourts glacés et de desserts.

Denomination
préparation de pâtisserie pour garnitures.

Directions for use

agiter avant utilisation.