

# JOYCREAM NOCCIOLATA

## BIANCA

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse au lait et aux noisettes. Texture crémeuse 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 01011150

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

### INFO

#### Claims

Sans gluten

#### Détails

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



Extraordinary  
made simple.