JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC

GELÉE JOYCREAM

Crème au cacao maigre et aux noisettes. 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 01011430

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergens

 **Soja**

 **Lait**

 **Fruits**

INFO

Claims
Sans gluten

Détails
Crème au cacao maigre et aux noisettes. 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 au cacao maigre et noisettes qui maintient une consistance tartinable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination
Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use
Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC maintient une consistance crémeuse et étalable idéale pour la préparation de cornets et de coupes. Pour cette application, JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC atteint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.
JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC est également idéale pour les panachés classiques des glaces.
AVERTISSEMENT : JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC doit être soigneusement mélangée jusqu'à obtenir une consistance complètement lisse avant de la retirer de l'emballage.