

JOYCREAM WAFERNUT

CLAIR

GELÉE JOYCREAM

Crème de noisette avec petites gaufrettes et grains de 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 01011074

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Allergens



Céréales



Soja



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Oeufs

INFO

Description

crème à la noisette avec des petits wafers et granules de noisettes grillées, qui maintient une consistance étalable aussi à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination

produit semi-fini pour glace.

Directions for use

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR est idéale pour les marbrages des glaces.

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C JOYCREAM WAFERNUT CLAIR maintient une consistance crémeuse et étalable pour la préparation de cornets et de coupes. Pour cette application JOYCREAM WAFERNUT CLAIR joint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.

AVERTISSEMENT: JOYCREAM WAFERNUT CLAIR doit être soigneusement mélangé jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage.



Extraordinary
made simple.