

JOYCREAM WAFERNOI

NOIR

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse cacao-noisette avec de petites gaufrettes et des noisettes concassées. Texture crémeuse et tartinable à température de référence de -15 °C. Excellente même en garniture pour desserts glacés. Découvrez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011069

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Oeufs

INFO

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crème de cacao et 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.

Description

Crème au goût cacao/noisette avec de petites gaufrettes et des grains de noisettes grillées qui conservent une consistance tartinable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYCREAM WAFERNUT NOIR est idéale pour panacher les glaces.

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

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



**Extraordinary
made simple.**