

JOYCREAM BLANC

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse au chocolat blanc. Texture crémeuse et facile à étaler à une température de référence de -15 °C. Excellente même en garniture pour les desserts glacés. Découvrez également la version en pot, enrichie d'inclusions, pour une explosion de saveurs dans vos créations glacées. Explorez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011063

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Claims

Sans gluten

Détails

Crème au goût de chocolat blanc. Consistance crémeuse et tartinable à la température de référence de -15°C. Également excellente comme garniture pour les parfaits.

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crème blanche qui maintient une consistance crémeuse et tartinable même à une température de -15°C.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM WHITE maintient une consistance crémeuse et tartinable idéale pour être ajoutée au besoin à la glace lors de la préparation de cornets et de coupes..

JOYCREAM WHITE atteint sa consistance optimale après 2 à 3 heures à -15 °C.

JOYCREAM WHITE est également idéale pour les panachés classiques des glaces.

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



Extraordinary
made simple.