

JOYCREAM BLANC

CROÛTE

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse au chocolat blanc avec des éclats de beurre croquants. Elle conserve sa texture crémeuse et fondante à la température de référence de la vitrine réfrigérée (-15 °C). Également disponible en version classique, sans éclats. Découvrez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011825

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Fruits

INFO

Détails

Crème au chocolat blanc avec des inclusions croustillantes au beurre. Maintient une structure onctueuse et spatulable même aux températures négatives de la vitrine des glaces (-15°C). La version sans inclusions est également disponible.

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

pâte blanche avec Delicrisp croustillantes au beurre, qui maintient une consistance crémeuse et 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 WHITE CROCK maintient une consistance crémeuse et étalable idéale pour être ajoutée au besoin à la glace lors de la préparation de cornets et de coupes.

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

JOYCREAM WHITE CROCK est également idéale pour le panaché classique des glaces.

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



Extraordinary
made simple.