

JOYCREAM CAFFÈ

BISCOTTO

GELÉE JOYCREAM

Crème de café 100% Arabica anhydre avec des grains de biscuit au cacao, spécialement conçue pour conserver une consistance tartinable même à la température de -15 °C de la vitrine réfrigérée. Idéal pour la panachure des crèmes glacées et des crèmes glacées molles, pour faire des creminos, comme garniture de bâtonnets et comme garniture croquante de gâteaux, portions individuelles et mignons.

Notes

- Pour que le produit soit le plus homogène possible, il est important de bien mélanger dans le seau avant chaque utilisation.
- Pour utiliser JoyCream Caffè Biscotto comme enrobage de crème glacée ou de gâteau semi-froid, ajoutez 20 à 30 % de l'un des produits **JoyCouverture**.
- Avec du café 100% Arabica
- Avec des grains de biscuit au cacao sans gluten
- Sans graisses hydrogénées
- Sans arômes artificiels
- Prêt à l'emploi
- Polyvalent pour vos créations de crèmes glacées et de pâtisseries

MODALITÀ D'USO



Cremino



Gelato



Semifreddo



Variegatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980281

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Céréales



Oeufs



Fruits

INFO

Description

crème au café (100 % Arabica) avec des grains de biscuit au cacao capable de maintenir une consistance tartinable même à la température de -15°C de la vitrine congélateur.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO est idéale pour le panaché classique des glaces.

Placé dans un bac dans la vitrine réfrigérée à -15 °C, JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO conserve une texture onctueuse et tartinable, idéale pour garnir les cornets et les coupes de glace. Pour cette utilisation, JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO atteint sa consistance optimale après 2 à 3 heures à -15 °C.

AVERTISSEMENT : JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO doit être soigneusement mélangé jusqu'à homogénéité complète avant d'être retiré de l'emballage.



Extraordinary
made simple.