

# JOYCREAM

## CHOCOBISCOTTO SANS

### GLUTEN

GELÉE JOYCREAM

Crème au chocolat panachée avec des miettes de biscuits au cacao sans gluten. Utilisez-le pour ajouter de la couleur, de la texture et de la saveur à vos créations de crèmes glacées artisanales sans gluten. Spécialement conçu pour conserver son onctuosité et son tartinabilité parfaite même à des températures négatives.

#### Notes

- Le produit doit être soigneusement mélangé jusqu'à homogénéité complète avant utilisation.
- La crème chocolatée sans gluten JoyCream Chocobiscotto atteint sa consistance optimale 2 à 3 heures après sa production, à -15°C.

#### Conditionnement

seaux de 5 kg

#### Principaux avantages

- Idéal pour la panachage des crèmes glacées
- Texture crémeuse, croquante et tartinable même à des températures négatives
- Produit polyvalent qui peut être utilisé aussi bien comme base pour les glaces que pour la confection de crèmes glacées et de parfaits.

#### Réclamer

- 15 % de morceaux de biscuits au cacao sans gluten

#### MODALITÀ D'USO



Copertura



Cremino



Gelato



Semifreddo

#### DETTAGLI PRODOTTO



**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Codice prodotto 01980507

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

## INFO

### Description

crème au goût chocolat pour glaces avec miettes de biscuits au cacao. JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE est capable de maintenir une consistance tartinable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

### Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

### Directions for use

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE est idéal pour le panaché classique des glaces.

Placé dans un bac dans la vitrine réfrigérée à -15°C, il conserve une consistance crémeuse et tartinable idéale pour être inséré à volonté dans la crème glacée lors de la préparation de cornets et de coupes.

Atteint la consistance optimale après 2-3 heures à -15°C.

AVERTISSEMENT : JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE doit être soigneusement mélangé jusqu'à homogénéité complète avant le retrait de l'emballage.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.