

JOYCREAM WAFERNUT

BLANC

GELÉE JOYCREAM

Un tourbillon blanc enveloppant, enrichi de gaufrettes et d'éclats de noisettes grillées. Cette délicieuse nouveauté dans la famille Wafernut allie onctuosité et croquant à la perfection, pour un effet croquant irrésistible. Joycream Wafernut Blanc associe une crème blanche délicate à de savoureuses notes de gaufrette, créant une expérience gustative unique et raffinée. Une réinterprétation moderne d'une saveur classique, conçue pour briller en vitrine. Crème blanche enrobante parsemée de gaufrettes et d'éclats de noisettes grillées. Un équilibre parfait entre onctuosité et croquant. Idéal pour apporter texture et attrait visuel à votre vitrine.



MODALITÀ D'USO



Frozen yogurt



Torta gelato



Gelato



Semifreddo



Steccati

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982114

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Oeufs

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Description

crema bianca con piccoli wafer e granella di nocciola tostata in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denomination

prodotto semilavorato per gelato.

Directions for use

JOYCREAM WAFERNUT BLANC è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM WAFERNUT BLANC mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM WAFERNUT BLANC raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM WAFERNUT BLANC deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.



Extraordinary
made simple.