JOYCREAM

BESAMEMUCHO

GELATO JOYCREAM

Crema gianduia con granella di nocciola e croccanti crepês al burro in pezzi. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011098

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Cereali



Soia



Latte



Frutta

Cross contaminazioni



Uova

INFO

Dettagli
Crema spalmabile al gianduia con granella di nocciole e croccanti crepes al burro sbriciolate.
Texture cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C.
Eccellente anche come farcitura per dessert freddi.

Descrizione
crema al gusto gianduia con granella di nocciola e Delicrisp croccante al burro in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione
prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso
JOYCREAM BESAMEMUCHO è ideale per la variegatura classica del gelato.
Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM BESAMEMUCHO 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 BESAMEMUCHO raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.
AVVERTENZA: JOYCREAM BESAMEMUCHO deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.