

JOYCREAM CHOC

GELATO JOYCREAM

Crema al cacao magro e nocciole. 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 01011564

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Claims

Senza glutine

Dettagli

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crema al cacao magro e nocciole. 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.

Descrizione

crema al cacao magro e nocciole in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM CHOC mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

JOYCREAM CHOC raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

JOYCREAM CHOC è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

AVVERTENZA: JOYCREAM CHOC deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.



Extraordinary
made simple.