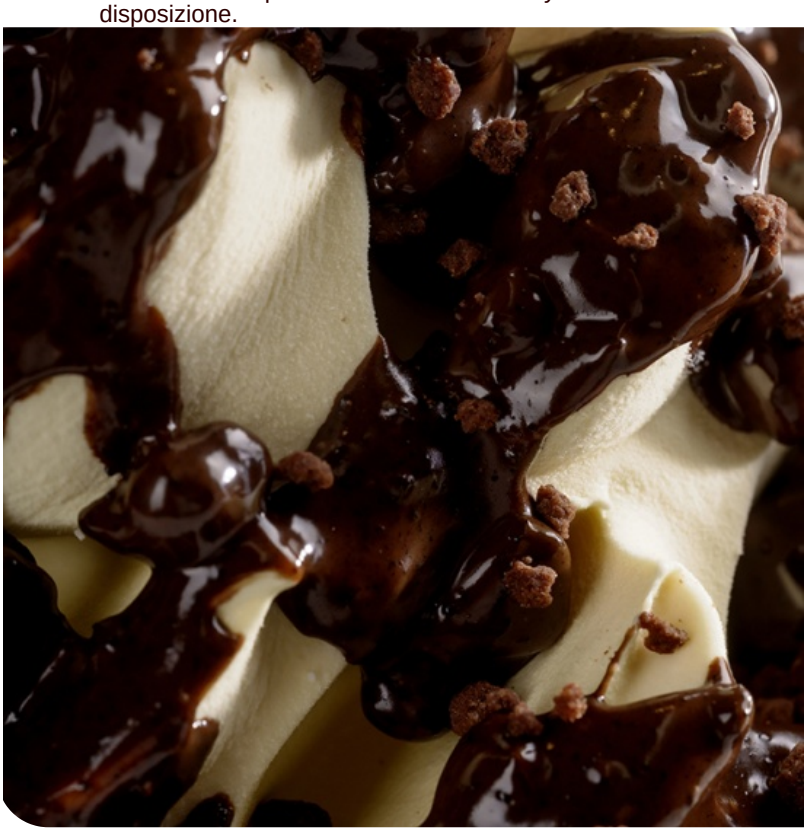
JOYCREAM

CHOCOBISCOTTO

GELATO JOYCREAM

Crema al gusto cioccolato con biscotti al cacao 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 01011081

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergeni

- **Cereali**
- **Soia**
- **Latte**
- **Frutta**

Cross contaminazioni

- **Uova**
- **Senape**

INFO

Dettagli
Crema al gusto cioccolato con biscotti al cacao 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.

Descrizione
crema al gusto cioccolato per gelati con biscotto al cacao in pezzi. JOYCREAM CHOCOBISCOTTO è 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 CHOCOBISCOTTO è ideale per la variegatura classica del gelato.
Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM CHOCOBISCOTTO mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.
JOYCREAM CHOCOBISCOTTO raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.
AVVERTENZA: JOYCREAM CHOCOBISCOTTO deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.