

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

Allergeni



Cereali



Soia



Latte



Frutta

Cross contaminazioni



Uova



Senape

INFO

Dettagli

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.