

JOYCREAM COCONTY

GELATO JOYCREAM

Crema al cioccolato al latte e cocco, con fiocchi di cocco. 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 01011075

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Cereali



Uova



Frutta

INFO

Claims

Con fiocchi di cocco

Dettagli

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crema al cioccolato al latte e cocco, con fiocchi di cocco. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento 15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.

Descrizione

crema al gusto cioccolato latte/cocco con fiocchi di cocco in grado di mantenere una consistenza cremosa anche alla temperatura 15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

JOYCREAM COCONTY è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM COCONTY mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

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

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



Extraordinary
made simple.