

# JOYCREAM NOCCIOLATA

## BIANCA

GELATO JOYCREAM

Crema al latte e nocciola. 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 01011150

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

### INFO

#### Claims

Senza glutine

#### Dettagli

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Crema al latte e nocciola. 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 alle nocciole e latte magro 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 NOCCIOLATA BIANCA mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

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

JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

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

### **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01990653

### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergeni



**Soia**



**Latte**



**Frutta**

### **INFO**

#### **Descrizione**

crema alle nocciole e latte magro per guarnizioni di gelati, frozen yogurt e dessert.

#### **Denominazione**

preparato dolciario per guarnizioni.

#### **Modalità d'uso**

agitare prima dell'uso.



**Extraordinary  
made simple.**