

# JOYCREAM WAFERNUT

## NOIR

GELATO JOYCREAM

Crema al cacao e nocciola con piccoli wafer e granella di 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 01011069

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Soia



Latte



Frutta

Cross contaminazioni



Uova

### INFO

Dettagli

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Crema al cacao e nocciola con piccoli wafer e granella di 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 al gusto cacao/nocciola con piccoli wafer e granella di nocciola tostata 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 WAFERNUT NOIR è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM WAFERNUT NOIR mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM WAFERNUT NOIR raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

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



Extraordinary  
made simple.