

# JOYCREAM WHITE CROCK

GELATO JOYCREAM

Crema al cioccolato bianco con inclusioni croccanti al burro. Mantiene una struttura morbida e spatolabile anche a temperature negative del banco gelato (-15°C). Disponibile anche la versione senza inclusioni. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.



## MODALITÀ D'USO



Gelato

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011825

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Uova



Frutta

## INFO

### Dettagli

Crema al cioccolato bianco con inclusioni croccanti al burro. Mantiene una struttura morbida e spatolabile anche a temperature negative del banco gelato (-15°C). Disponibile anche la versione senza inclusioni.

### Descrizione

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

crema bianca con Delicrisp croccante al burro 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 WHITE CROCK mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

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

JOYCREAM WHITE CROCK è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

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



Extraordinary  
made simple.