

JOYCREAM CAFFÈ

BISCOTTO

GELATO JOYCREAM

Crema anidra al caffè 100% Arabica con granella di biscotto al cacao, specificatamente studiata per mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Ideale per la variegatura di gelato e gelato soft, per realizzare cremini gelato, come ripieno di stecchi e ripieno croccante di torte, monoporzioni e mignon.

Note

- Per rendere il prodotto il più possibile omogeneo è importante miscelare bene nel secchiello prima di ogni utilizzo.
- Per utilizzare Joycream Caffè Biscotto come copertura di torte gelato o semifreddi, aggiungi il 20-30% di uno dei prodotti della gamma **JoyCouverteure**.

- Con caffè 100% arabica
- Con granella di biscotto al cacao
- Senza grassi idrogenati
- Senza aromi

- Pronta all'uso
- Versatile per le tue creazioni di gelateria e pasticceria



MODALITÀ D'USO



Cremino



Gelato



Semifreddo



Variegatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980281

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Cereali



Uova



Frutta

INFO

Descrizione

crema al caffè (100% Arabica) con granella di biscotto al cacao 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 CAFFÈ' BISCOTTO è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM CAFFÈ' BISCOTTO 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 CAFFÈ' BISCOTTO raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

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