



# 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 **JoyCouverture**.

- 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

## Dettagli prodotto

COD 000804

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina



latte intero, lattosio, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere

## Cross contaminazioni



Cereali



Uova



Frutta

## Modalità d'uso



Cremino



Variegatura



Gelato



Semifreddo