

JOYCREAM CAFFÈ BISCOTTO



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.

Scopri gli abbinamenti di gusti gelato consigliati dai nostri Ambassador con JoyCream Caffè Biscotto:

- Fiordilatte
- Mascarpone
- Vaniglia
- Nocciola
- Cappuccino
- Caffè
- Rhumba
- Caramello
- Speculoos

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.

Claim

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

Vantaggi

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

Dettagli prodotto

COD 000804

Allergeni/cross contaminazioni







Cremino



Gelato



Semifreddo



Denominazione tecnica

prodotto semilavorato per gelato.