



JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE

GELATO JOYCREAM

Crema per variegature al gusto cioccolato con granella di biscotti al cacao senza glutine. Utilizzala per aggiungere colore, consistenza e gusto alle tue creazioni di gelateria Gluten Free. Specificatamente studiata per mantenere cremosità e spalmabilità anche a temperature negative.

Note

- Il prodotto deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima dell'utilizzo.
- JoyCream Chocobiscotto GF raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore dalla sua produzione, alla temperatura di -15°C.

Packaging

Secchiello da 5 Kg

Vantaggi Principali

- Ideale per la variegatura classica del gelato
- Consistenza cremosa, croccante e spalmabile anche a temperature negative
- Prodotto versatile, utilizzabile sia come variegato, sia per la realizzazione di cremini e semifreddi.

Claim

- 15% biscotto al cacao senza glutine in pezzi

Dettagli prodotto

COD 000820

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina



latte scremato in polvere



nocciole

Modalità d'uso



Copertura



Semifreddo



Cremino



Gelato