

# 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

#### MODALITÀ D'USO



Copertura



Cremino



Gelato



Semifreddo

#### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980507



**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

## INFO

### Descrizione

crema al gusto cioccolato per gelati con granella di biscotto al cacao. JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE è 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 CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

Raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.