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

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

Latte

Frutta

INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.