

# JOYCREAM WAFERNUT

## BLANC

GELATO JOYCREAM

Un variegato bianco avvolgente, arricchito da wafer e granella di nocciola tostata. Questa golosa aggiunta alla famiglia Wafernut unisce cremosità e croccantezza in perfetto equilibrio, regalando un irresistibile effetto crunchy. Joycream Wafernut Blanc combina una delicata crema bianca con note croccanti di wafer, creando un'esperienza di texture raffinata ma distintiva. Una reinterpretazione moderna di un gusto classico, pensata per distinguersi in vetrina.

Crema bianca avvolgente con inclusioni di wafer e granella di nocciola tostata. Equilibrio perfetto tra cremosità e croccantezza. Ideale per aggiungere texture e impatto visivo alla vetrina.



### MODALITÀ D'USO



Frozen yogurt



Torta gelato



Gelato



Semifreddo



Steccati

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982114

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Soia



Latte



Frutta

Cross contaminazioni



Uova

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INFO

### **Descrizione**

crema bianca con piccoli wafer e granella di nocciola tostata 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 WAFERNUT BLANC è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM WAFERNUT BLANC mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM WAFERNUT BLANC raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM WAFERNUT BLANC deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.



Extraordinary  
made simple.