

JOYCREAM

CROCCANTISSIMO

GELATO JOYCREAM

Crema al cacao e latte magro con croccante estruso di cereali. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011160

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Soia



Latte



Frutta

Cross contaminazioni



Uova



Senape

INFO

Dettagli

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crema al cacao e latte magro con croccante estruso di cereali. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi.

Descrizione

crema al cacao e latte magro con croccanti sferette di cereali estrusi. JOYCREAM CROCCANTISSIMO mantiene una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

JOYCREAM CROCCANTISSIMO è ideale per la variegatura classica del gelato.

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

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



Extraordinary
made simple.