

# JOYCREAM DONATELLO

GELATO JOYCREAM

Crema para untar con sabor a chocolate blanco y coco, con barquillo y virutas de coco. Textura cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Ideal incluso como relleno para postres fríos. Descubre toda la gama de productos Joycream.



## MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011076

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Soja



Leche

Cross-contaminations



Huevos



Frutos

## INFO

### Detalles

Crema con sabor a chocolate blanco y coco, con wafers y escamas de coco. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Descripción**

crema con sabor a chocolate blanco/coco con escamas de coco y pequeños wafers que logra mantener una consistencia cremosa incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

**Denomination**

producto semielaborado para producción de helados.

**Directions for use**

JOYCREAM DONATELLO es ideal para los veteados clásicos de helados.

Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM DONATELLO mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación, JOYCREAM DONATELLO alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

ADVERTENCIA: JOYCREAM DONATELLO debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



Extraordinary  
made simple.