JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

GELATO JOYCREAM

Crema de avellana con pequeños wafers y granillo de avellanas. 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.



MODALITÀ D'USO

Ice cream

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011074

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergens

Cereales

Soja

Leche

Frutos

Cross-contaminations

Huevos

INFO

Descripción
crema de cacao/avellana con pequeñas wafer y avellana molida, ideal para mantener una consistencia cremosa a -15ºC en en vitrina.

Denomination
producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use
JOYCREAM wafernut clair es ideal para los veteados de helados. Aplicado en y sobre el helado en vitrina a -15ºC. Joycream wafernut clair mantiene una consistencia cremosa y espatulable ideal durante la preparación de conos y copas. Para estas aplicaciones consigue la consistencia optima después de 2-3 horas a -15ºC.
Nota : Mezclar bien el producto antes de su utilización.