

JOYCREAM WAFERNUT

CLAIR

GELATO JOYCREAM

Crema de avellanas con trocitos de oblea y avellanas picadas. Textura cremosa y untable a -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 01011074

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Soja



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Huevos

INFO

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

crema de cacao/avellana con pequeñas wafer y avellana molida, ideal para mantener una consistencia cremosa a -15°C 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 -15°C.

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 -15°C.

Nota : Mezclar bien el producto antes de su utilización.



Extraordinary
made simple.