

# JOYCREAM WAFERNUT

## NOIR

GELATO JOYCREAM

Crema de cacao y avellanas con trocitos de oblea y avellanas picadas. Textura cremosa y unttable 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 01011069

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Soja



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Huevos

### INFO

Detalles

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Crema de cacao y 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.

**Descripción**

crema con sabor a cacao/avellana con pequeños wafers y granillo de avellanas tostadas, que logra mantener una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

**Denomination**

producto semielaborado para producción de helados.

**Directions for use**

JOYCREAM WAFERNUT NOIR es ideal para los veteados clásicos de helados.

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

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



Extraordinary  
made simple.