

# JOYCREAM

## BESAMEMUCHO

GELATO JOYCREAM

Creme de gianduia com avelãs trituradas e pedaços crocantes de crepe amanteigado. Textura cremosa e fácil de espalhar, mesmo a -15°C. Excelente também como recheio para sobremesas geladas. Descubra toda a gama de produtos Joycream.



### MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011098

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals



Soybeans



Milk



Nuts

Cross-contaminations



Eggs

### INFO

Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Creme gianduia para espalhar, com granulado de avelãs e crepes amanteigados crocantes triturados. Apresenta textura cremosa e fácil de espalhar mesmo à temperatura de -15 °C. Excelente também como recheio para sobremesas geladas.

**Descrizione**

Creme com sabor gianduia, contendo granulado de avelã e Delicrisp crocante de manteiga, capaz de manter consistência espalhável mesmo à temperatura de -15°C na vitrine do freezer.

**Denomination**

produto semielaborado para sorvetes.

**Directions for use**

JOYCREAM BESAMEMUCHO é ideal para a variação clássica de sorvetes.

Colocado em uma cuba no freezer a -15°C, o JOYCREAM BESAMEMUCHO mantém uma textura cremosa e fácil de espalhar, ideal para ser adicionado ao sorvete durante a preparação de casquinhas e copinhos; para esta aplicação, JOYCREAM BESAMEMUCHO atinge a consistência ideal após 2-3 horas a -15°C.

AVISO: JOYCREAM BESAMEMUCHO deve ser completamente misturado até ficar completamente homogêneo antes de ser retirado da embalagem.



Extraordinary  
made simple.