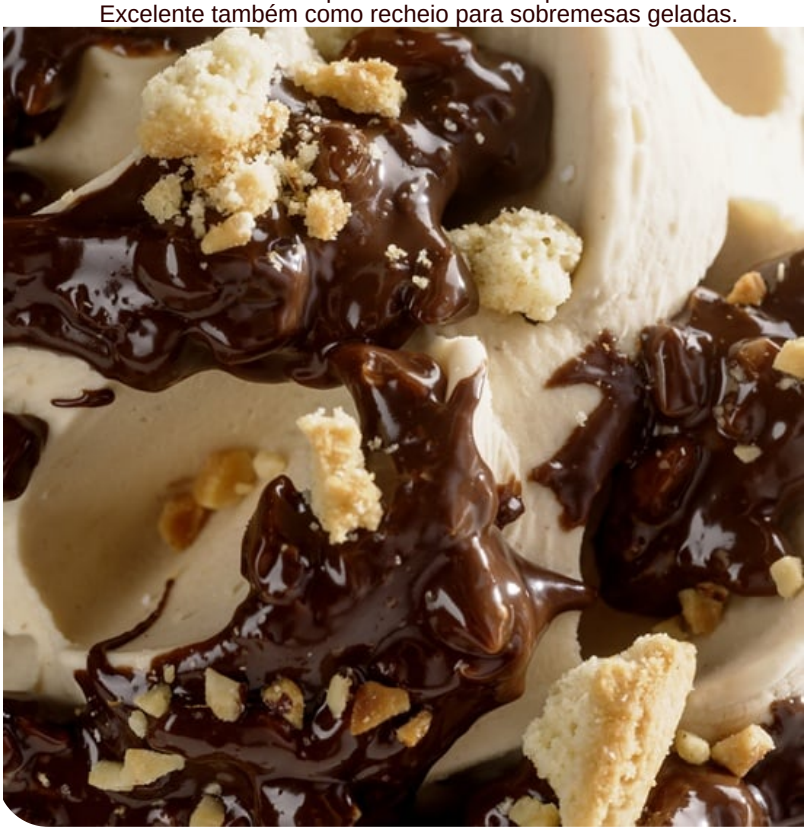
JOYCREAM

BESAMEMUCHO

GELATO JOYCREAM

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.



MODALITÀ D'USO

Ice cream

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011098

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergens



Cereals



Soybeans



Milk



Nuts

Cross-contaminations



Eggs

INFO

Details
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.