JOYCREAM DONATELLO

GELATO JOYCREAM

Creme sabor chocolate branco e coco, com wafer e flocos de coco. Com consistência cremosa e espalhável a uma temperatura de referência de -15°C. Também excelente como recheio para semifreddos. Descubra toda a variedade Joycream disponível.



MODALITÀ D'USO

Ice cream

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011076

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Cereals

irca GROUP Extraordinary made simple.

Soybeans

Milk

Cross-contaminations

Eggs

Nuts

INFO

Details
Creme sabor chocolate branco e coco, com wafer e flocos de coco. Com consistência cremosa e espalhável a uma temperatura de referência de -15°C. Também excelente como recheio para semifreddos. Descubra toda a variedade Joycream disponível.

Descrizione
Creme sabor chocolate branco/coco, contendo flocos de coco e pequenos pedaços de wafer, capaz de manter uma textura cremosa mesmo à temperatura de –15°C na vitrine do freezer.

Denomination
produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use
JOYCREAM DONATELLO é ideal para a variação clássica de sorvetes.
Colocado em uma cuba no freezer a -15°C, o JOYCREAM DONATELLO 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 DONATELLO atinge a consistência ideal após 2-3 horas a -15°C.
AVISO: JOYCREAM DONATELLO deve ser completamente misturado até ficar completamente homogêneo antes de ser retirado da embalagem.