

SORVETE DE PISTACHE

JOYCREAM

GELATO JOYCREAM

Creme de pistache. Textura cremosa e fácil de espalhar à temperatura de referência de -15°C. Excelente também como recheio para sobremesas geladas. Descubra toda a linha de produtos Joycream.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011429

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

Cross-contaminations



Cereals



Eggs

INFO

Details

Creme de pistache. 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

creme de pistache capaz de manter uma consistência espalhável mesmo à temperatura de -15°C na vitrine do freezer.

Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use

JOYCREAM PISTACCHIO ICE é ideal para a variação clássica do sorvete.

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

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



Extraordinary
made simple.