JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

GELATO JOYCREAM

Creme de avelã com pequenos pedaços de wafer e granulado de avelã. 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 01011074

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergens

- **Cereals**
- **Soybeans**
- **Milk**
- **Nuts**

Cross-contaminations

- **Eggs**

INFO

Details
Creme de avelã com pequenos pedaços de wafer e granulado de avelã. 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 de avelã com pequenos pedaços de wafer e granulado de avelã torrada, capaz de manter consistência espalhável mesmo à temperatura de -15°C na vitrine do freezer.

Denomination
produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use
JOYCREAM WAFERNUT CLAIR é ideal para a variação clássica de sorvetes.
Colocado em uma cuba no freezer a -15°C, o JOYCREAM WAFERNUT CLAIR mantém uma consistência cremosa e espalhável, ideal para ser adicionado ao sorvete durante a preparação de casquinhas e copinhos; para esta aplicação, o JOYCREAM WAFERNUT CLAIR atinge a consistência ideal após 2-3 horas a -15°C.
AVISO: JOYCREAM WAFERNUT CLAIR deve ser completamente misturado até ficar completamente homogêneo antes de ser retirado da embalagem.