

# JOYCREAM WAFERNUT

## PRETO

GELATO JOYCREAM

Creme de cacau e avelã com pequenos wafers e avelãs picadas. 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 01011069

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals



Soybeans



Milk



Nuts

Cross-contaminations



Eggs

### INFO

Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Creme de cacau e 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 sabor cacau/avelã, contendo 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 NOIR é ideal para a variação clássica de sorvetes.

Colocado em uma cuba no freezer a -15°C, o JOYCREAM WAFERNUT NOIR 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 NOIR atinge a consistência ideal após 2-3 horas a -15°C.

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



Extraordinary  
made simple.