

BISCOITO DE CAFÉ

JOYCREAM

GELATO JOYCREAM

Creme anidro de café 100% Arábica com grãos de biscoito de cacau, especialmente desenvolvido para manter uma consistência cremosa mesmo à temperatura de -15 °C do freezer.

Ideal para dar um toque especial a gelados e gelados de massa mole, para fazer creminos, como recheio de palitos e como recheio crocante de bolos, porções individuais e mini bolos.

Notas

Para tornar o produto o mais homogêneo possível, é importante misturá-lo bem no balde antes de cada uso.

- Para usar o JoyCream Caffè Biscotto como cobertura para sorvete ou bolo semigelado, adicione 20-30% de um dos produtos **JoyCouverteure**.

- Com café 100% Arábica
- Com grãos de biscoito de cacau sem glúten
- Sem gorduras hidrogenadas
- Sem aromas artificiais
- Pronto para usar
- Versátil para suas criações de sorvetes e doces.

MODALITÀ D'USO



Cremino Chocolates



Ice cream



Semifreddo



Swirls

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980281

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Cereals



Eggs



Nuts

INFO

Descrizione

creme de café (100% arábica) com grão de biscoito de cacau capaz de manter uma consistência espalhável mesmo à temperatura de -15°C da vitrine do freezer.

Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use

JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO é ideal para a variegação clássica de sorvetes.

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

AVISO: JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO deve ser bem misturado até ficar completamente homogêneo antes de ser retirado da embalagem.



Extraordinary
made simple.