

# JOYCREAM

## CHOCOBISCOTTO SEM GLÚTEN

GELATO JOYCREAM

Creme variegado de chocolate com migalhas de biscoito de cacau sem glúten.

Use-o para adicionar cor, textura e sabor às suas criações de sorvete artesanal sem glúten.

Formulado especificamente para manter a cremosidade e a facilidade de espalhar, mesmo em temperaturas negativas.

### Notas

- O produto deve ser completamente misturado até atingir a homogeneidade desejada antes do uso.
- O JoyCream Chocobiscotto GF atinge sua consistência ideal após 2 a 3 horas de produção, a -15°C.

### Embalagem

Baldes de 5 kg

### Principais benefícios

- Ideal para variar a cor do sorvete.
- Textura cremosa, crocante e fácil de espalhar, mesmo em temperaturas negativas.
- Produto versátil que pode ser usado tanto como variegado quanto para fazer sorvetes e parfaits cremosos.

### Alegar

- Pedacos de biscoito de cacau com 15% de baixo teor de glúten

### MODALITÀ D'USO



Covering



Cremino Chocolates



Ice cream



Semifreddo

### DETTAGLI PRODOTTO



**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Codice prodotto 01980507

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

## INFO

### Descrizione

sorvete com sabor de chocolate e lascas de cacau. JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE é capaz de manter uma consistência espalhável mesmo à temperatura de -15°C da janela do congelador.

### Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

### Directions for use

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE é ideal para sorvetes clássicos.

Colocada em uma bandeja na bancada do freezer a -15°C, mantém uma textura cremosa e espalhável ideal para ser inserida em sorvetes ao preparar cones e copos.

Atinge a consistência ideal após 2-3 horas a -15°C.

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.