



## JOYCREAM CAFFÈ BISCOTTO 5

Crema anidra al caffè 100% Arabica con granella di biscotto al cacao, specificatamente studiata per mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Ideale per la variegatura di gelato e gelato soft, per realizzare cremini gelato, come ripieno di stecchi e ripieno croccante di torte, monoporzioni e mignon.

**Scopri gli abbinamenti di gusti gelato consigliati dai nostri Ambassador con JoyCream Caffè Biscotto:**

- [Fiordilatte](#)
- [Mascarpone](#)
- [Vaniglia](#)
- [Nocciola](#)
- [Cappuccino](#)
- [Caffè](#)
- [Rhumba](#)
- [Caramello](#)
- [Speculoos](#)

### Note

- Per rendere il prodotto il più possibile omogeneo è importante miscelare bene nel secchiello prima di ogni utilizzo.
- Per utilizzare JoyCream Caffè Biscotto come copertura di torte gelato o semifreddi, aggiungi il 20-30% di uno dei prodotti della gamma **JoyCouverture**.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980281

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO è ideale per la variegatura classica del gelato.  
Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO  
mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel  
gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM  
CAFFE' BISCOTTO raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.  
AVVERTENZA: JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO deve essere accuratamente miscelato  
fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

prodotto semilavorato per gelato.