JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE 5

Crema per variegature al gusto cioccolato con granella di biscotti al cacao senza glutine.
Utilizzala per aggiungere colore, consistenza e gusto alle tue creazioni di gelateria Gluten Free.

Specificatamente studiata per mantenere cremosità e spalmabilità anche a temperature negative.

Note

- Il prodotto deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima dell'utilizzo.
- JoyCream Chocobiscotto GF raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore dalla sua produzione, alla temperatura di -15°C.

Packaging

Secchiello da 5 Kg

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980507

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

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

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.