JOYCREAM LEMONBISCOTTO 5

Crema al limone con granella di biscotto al burro.Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C.Ottima anche come farcitura per semifreddi.Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011259

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

JOYCREAM LEMONBISCOTTO è ideale per la variegatura classica del gelato.
Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM LEMONBISCOTTO 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 LEMONBISCOTTO raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.
AVVERTENZA: JOYCREAM LEMONBISCOTTO deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.