JOYCREAM WAFERNUT CLAIR 5

Crema nocciola con piccoli wafer e granella di nocciola. 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 01011074

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

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

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.