JOYCREAM WHITE 5

Crema al gusto di cioccolato bianco. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi. Disponibile anche la variante Crock con inclusioni per un'esplosione di gusto e arricchire le tue creazioni in gelateria. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011063

CLAIM

Senza glutine

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM WHITE mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.
JOYCREAM WHITE raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.
JOYCREAM WHITE è ideale anche per la variegatura classica del gelato.
AVVERTENZA: JOYCREAM WHITE deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.