



## 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

### 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.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

