



## JOYCREAM WHITE CROCK 5

Crema al cioccolato bianco con inclusioni croccanti al burro. Mantiene una struttura morbida e spatolabile anche a temperature negative del banco gelato (-15°C). Disponibile anche la versione senza inclusioni. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011825

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

posta in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM WHITE CROCK mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserita a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette.

JOYCREAM WHITE CROCK raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

JOYCREAM WHITE CROCK è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

AVVERTENZA: JOYCREAM WHITE CROCK deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

