



## NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK 5

Crema al latte e nocciola con nocciole caramellate. Rivisitazione raffinata dei variegati a base di nocciole, che aggiunge all'inconfondibile gusto della nocciola anche la nota dolce dello zucchero caramellizzato. Studiata per mantenere un'ottima cremosità e spalmabilità anche a temperature negative, stupisce per il suo piacevole effetto croccante.

Disponibili anche le varianti Nocciolata Ice classica e premium, e la Nocciolata Ice Crock, con croccanti crêpes al burro in pezzi.

Scopri l'intera gamma di [variegati Joycream](#).

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010013

### CLAIM

Con oltre il 15% di nocciole.

### MODALITÀ D'USO

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

NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK è ideale anche per la variegatura classica del gelato.

AVVERTENZA: NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK deve essere accuratamente miscelata fino a completa omogeneità prima di prelevarla dalla confezione.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

