



## JOYCREAM WAFERNUT NOIR 5

Crema al cacao e 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 01011069

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

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

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

