

# JOYCREAM CARAMEL

## BISCOTTO

GELATO JOYCREAM

Caramel creamy spread with chopped butter biscuits. Creamy and spreadable texture at reference temperature of -15°C. Excellent even when used as a filling for chilled desserts. Discover the whole Joycream range of products.



### MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011260

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

### INFO

Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Karamellcreme mit Butterkeksstreuseln. Cremige und streichfähige Konsistenz bei einer Referenztemperatur von -15 °C. Auch hervorragend als Füllung für Parfaits geeignet. Entdecken Sie das gesamte Joycream-Sortiment.

**Beschreibung**

Karamellcreme mit Butterkeksstreuseln, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke ihre cremige Konsistenz behält.

**Denomination**

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

**Directions for use**

JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO eignet sich ideal für klassische Eiskreationen.

In einer Schale in der Tiefkühltheke bei -15 °C aufbewahrt, behält JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO eine cremige und streichfähige Konsistenz und lässt sich hervorragend zu Eis in Eiswaffeln und Eisbecher hinzufügen. Für diese Verwendung erreicht JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO ihre optimale Konsistenz nach 2-3 Stunden bei -15 °C.

HINWEIS: JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO muss vor dem Entnehmen aus der Verpackung sorgfältig gemischt werden, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.



Extraordinary  
made simple.