

# JOYCREAM CARAMEL

## FLEUR DE SEL

GELATO JOYCREAM

Caramel flavoured creamy spread with fleur del sel. 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 01011559

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei



Schalenfrüchte

### INFO

#### Details

Crema mit Karamellgeschmack und Fleur de Sel. Cremige und streichfähige Konsistenz bei einer Referenztemperatur von -15 °C hervorragend als Füllung für Parfaits geeignet. Entdecken Sie das gesamte Joycream-Sortiment.

#### Beschreibung

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Karamellcreme mit Fleur de Sel, 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 FLEUR DE SEL eignet sich ideal für klassische Eiskreationen.

In einer Schale in der Tiefkühltheke bei -15 °C aufbewahrt, behält JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL 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 FLEUR DE SEL muss vor dem Entnehmen aus der Verpackung sorgfältig gemischt werden, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.



Extraordinary  
made simple.