

# JOYCREAM CRUMBLE

GELATO JOYCREAM

Biscuit flavoured creamy spread with chopped shortbreads, perfect to decorate ice cream, chilled desserts and other pastry products. 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 01011427

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Senf

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### **Details**

Creme mit Keksgeschmack und Mürbeteigkeksstückchen zum Dekorieren von Eis, Parfaits und Desserts. Cremige und streichfähige Konsistenz bei einer Referenztemperatur von -15 °C. Auch hervorragend als Füllung für Parfaits geeignet. Entdecken Sie das gesamte Joycream-Sortiment.

### **Beschreibung**

Creme mit Keksgeschmack mit Keksstreuseln, Delicrisp mit Butter und knusprigen Getreidekugeln, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke ihre cremige Konsistenz behält.

### **Denomination**

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

### **Directions for use**

JOYCREAM CRUMBLE eignet sich ideal für klassische Eiskreationen.

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

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



**Extraordinary  
made simple.**