

JOYCREAM FRUITS

ROUGES

GELATO JOYCREAM

Creamy spread with red berries and crunchy chopped butter crepes. 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 01011428

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Milch

Cross-contaminations



Ei



Schalenfrüchte

INFO

Details

Crème mit roten Früchten und knusprigen Butter-Crêpes-Stückchen. Cremige und streichfähige Konsistenz bei einer Referenztemperatur von -15 °C. Auch hervorragend als Füllung für Parfaits geeignet. Entdecken Sie das gesamte Joycream-Sortiment.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Crème mit roten Früchten und knusprigem Delicrisp mit Butter, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke ihre cremige Konsistenz behält.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

JOYCREAM FRUITS ROUGES eignet sich ideal für klassische Eiskreationen.

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

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



Extraordinary
made simple.