

JOYCREAM

LEMONBISCOTTO

GELATO JOYCREAM

Lemon creamy spread with crumbled 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 01011259

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

INFO

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Zitronencreme 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

Creme mit Zitronengeschmack und 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 LEMONBISCOTTO eignet sich ideal für klassische Eiskreationen.

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

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



Extraordinary
made simple.