

# JOYCREAM PISTACCHIO

## CROCK

GELATO JOYCREAM

Pistachio cream with caramelized pistachios. A classic of Joycream variegates that adds the sweet note of caramelized sugar to the intense pistachio flavour. Designed to maintain excellent creaminess and spreadability even at negative temperatures, it amazes with its pleasant crunchy effect.

Ready to use.

With more than 20% of pistachios.

Versatile: use them in pastry and for your ice cream creations.

Very good creaminess and spreadable consistency up to a temperature of -15 °C.



### MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010014

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei

### INFO

#### Advantages

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

Vielseitig einsetzbar in Eisdieleen und Konditoreien.

Hervorragende Cremigkeit und Streichfähigkeit bis zu einer Temperatur von -15 °C.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Claims**

Mit über 20 % Pistazienanteil.

**Details**

Pistaziencreme mit karamellisierten Pistazienstreuseln. Ein Klassiker unter den vielfältigen Joycream-Sorten, der den intensiven Pistaziengeschmack um die süße Note von karamellisiertem Zucker ergänzt. Entwickelt, um auch bei Minustemperaturen eine optimale Cremigkeit und Streichfähigkeit zu gewährleisten, überrascht sie durch ihren angenehmen Knusper-Effekt.

**Beschreibung**

Pistaziencreme mit karamellisierten Pistazienstreuseln die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt.

**Denomination**

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

**Directions for use**

In einer Schale in der Tiefkühltheke bei -15 °C aufbewahrt, behält JOYCREAM PISTACCHIO CROCK eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten und Eisbechern eignet.

JOYCREAM PISTACCHIO CROCK eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

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



Extraordinary  
made simple.