

JOYCREAM

CARAMELLATO

GELATO JOYCREAM

Caramel sauce perfect for variegating and decorating artisanal ice creams, soft ice creams, frozen yogurts, and for filling parfaits and desserts.

Specifically formulated to maintain a creamy and spreadable consistency at the temperature of -15°C in the freezer cabinet.

Claim

- Gluten free

Benefits

- Ready to use

- Versatile for your ice cream and pastry creations



MODALITÀ D'USO



Crema



Cremino



Gelato



Semifreddo



Variegatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980086

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Advantages

- Gebrauchsfertig
- Vielseitig einsetzbar für Ihre Eis- und Konditoreikreationen

Claims

Glutenfrei

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Karamellsauce, ideal zum Verfeinern und Dekorieren von handwerklich hergestelltem Eis, Softeis, Frozen Yogurt und zum Füllen von Parfaits und Desserts.

Speziell entwickelt, um bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltruhe eine cremige und streichfähige Konsistenz zu behalten.

Beschreibung

Dunkle Karamellsauce, ideal zum Marmorieren und Dekorieren von handwerklich hergestelltem Eis, Softeis, Frozen Yogurt, Parfaits und Desserts.

Denomination

Zubereitung für Eisdieleen und Konditoreien.

Directions for use

JOYCREAM KARAMELL kann nach Belieben dosiert werden.



Extraordinary
made simple.