

JOYCREAM

CROCCANTISSIMO

GELATO JOYCREAM

Low fat milk and cocoa creamy spread with crunchy puffed wheat. 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 01011160

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Ei



Senf

INFO

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Kakao- und Magermilchcreme mit Crisp-Kugeln. Cremige und streichfähige Konsistenz bei einer Referenztemperatur von -15 °C. Auch hervorragend als Füllung für Parfaits geeignet. Entdecken Sie das gesamte Joycream-Sortiment.

Beschreibung

Kakao- und Magermilchcreme mit knusprigen Crisp-Kugeln. JOYCREAM CROCCANTISSIMO bleibt auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig.

Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

Directions for use

JOYCREAM CROCCANTISSIMO eignet sich ideal für klassische Eiskreationen.

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

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



Extraordinary
made simple.