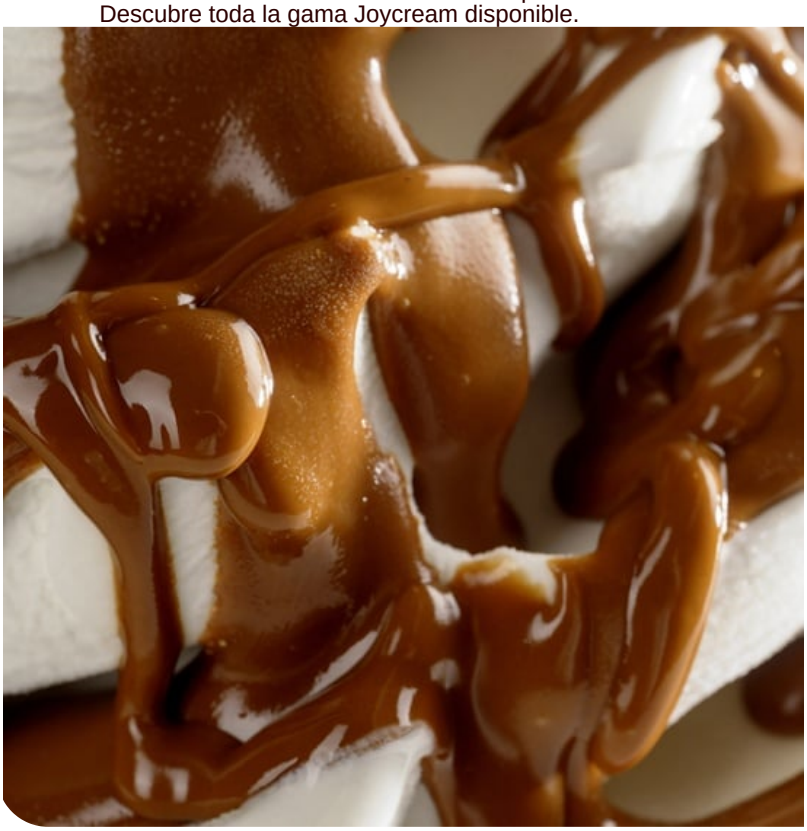
# JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

HELADO JOYCREAM

Crema con sabor a caramelo con flor de sal. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.



## MODALITÀ D'USO

**Gelato**

**Semifreddo**

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011559

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens



**La**



**Leche**

Cross-contaminations



**Cereales**



**Huevos**



**Frutos**

## INFO

**Detalles**
Crema con sabor a caramelo con flor de sal. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.

**Descripción**
crema con sabor a caramelo con flor de sal que logra mantener una consistencia cremosa incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

**Denomination**
producto semielaborado para producción de helados.

**Directions for use**
JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL es ideal para los veteados clásicos de helados.
Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación, JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.
ADVERTENCIA: JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.