JOYCREAM CRUMBLE

HELADO JOYCREAM

Crema con sabor a galleta con trozos de galleta de masa quebrada para decoración de helados, semifríos y dulces. 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 01011427

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereales

Huevos

La

Leche

Frutos

Cross-contaminations

Senape

INFO

Detalles
Crema con sabor a galleta con trozos de galleta de masa quebrada para decoración de helados, semifríos y dulces. 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 galleta con granillo de galletas, Delicrisp de mantequilla y pequeñas esferas de cereales crujientes, 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 CRUMBLE es ideal para los veteados clásicos de helados.
Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM CRUMBLE mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación, JOYCREAM CRUMBLE alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.
ADVERTENCIA: JOYCREAM CRUMBLE debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.