

# CREMA DE ALEGRÍA

## FRUTAS ROJAS

HELADO JOYCREAM

Crema para untar con frutos rojos y crujientes trozos de crepes de mantequilla. Textura cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente incluso como relleno para postres fríos. Descubre toda la gama de productos Joycream.



### MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011428

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La



Leche

Cross-contaminations



Huevos



Frutos

### INFO

#### Detalles

Crema con frutos rojos y crujientes trocitos de crepes de mantequilla. 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Descripción**

crema con frutos rojos y Delicrisp crujiente de mantequilla que logra mantener una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

**Denomination**

producto semielaborado para confitería.

**Directions for use**

JOYCREAM FRUITS ROUGES es ideal para los veteados clásicos de helados.

Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM FRUITS ROUGES mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación, JOYCREAM FRUITS ROUGES alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

ADVERTENCIA: JOYCREAM FRUITS ROUGES debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



Extraordinary  
made simple.