

# CREMA DE ALEGRÍA

## CROCCANTÍSIMO

HELADO JOYCREAM

Crema untada descremada de leche y cacao con crujientes copos de trigo inflado. Textura cremosa y untada 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 01011160

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Huevos



Senape

### INFO

Detalles

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Crema de cacao y leche desnatada con crujiente extruido de cereales. 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 de cacao y leche desnatada con crujientes esferas de cereales extruidos. JOYCREAM CROCCANTISSIMO mantiene una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

**Denomination**

producto semielaborado para producción de helados.

**Directions for use**

JOYCREAM CROCCANTISSIMO es ideal para los veteados clásicos de helados.

Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM CROCCANTISSIMO mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados.

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



Extraordinary  
made simple.