

BISCOTTE CARAMEL

JOYCREAM

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse au caramel et aux biscuits au beurre hachés. Texture crémeuse et tartinable à température de référence de -15 °C. Excellente même en garniture pour desserts frais. Découvrez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011260

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crème au caramel avec grains de biscuits au beurre. Consistance crémeuse et tartinable à la température de référence de -15°C. Également excellente comme garniture pour les parfaits. Découvrez l'ensemble de l'assortiment Joycream disponible.

Description

crème au goût caramel avec grains de biscuits au beurre, qui maintient une consistance crémeuse même à la température de la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO est idéale pour panacher les glaces.

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO maintient une consistance crémeuse et étalable, idéale pour l'ajouter au besoin à la glace lors de la préparation de cornets et de coupes.

JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO atteint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.

AVERTISSEMENT : JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO doit être soigneusement mélangée jusqu'à complète homogénéité avant le déballage de l'emballage.



Extraordinary
made simple.