

# JOYCREAM CARAMEL

## FLEUR DE SEL

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse au caramel et à la fleur de sel. 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 01011559

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Céréales



Oeufs



Fruits

### INFO

#### Détails

Crème au goût caramel avec fleur de sel. 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

crème au goût caramel avec fleur de sel, qui maintient une consistance crémeuse même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

**Denomination**

Produit semi-fini pour glaces.

**Directions for use**

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL est idéale pour panacher les glaces.

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL 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 FLEUR DE SEL atteint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.

AVERTISSEMENT : JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL doit être soigneusement mélangée jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage.



Extraordinary  
made simple.