

CRUMBLE JOYCREAM

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse au biscuit, agrémentée de morceaux de sablés, idéale pour décorer glaces, desserts frais et autres pâtisseries. Texture crémeuse et tartinable à une température de référence de -15 °C. Excellente également en garniture pour desserts frais. Découvrez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011427

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs



Soja



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Moutarde

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Détails

Crème au goût de biscuit avec des morceaux de biscuit de pâte brisée pour la décoration des glaces, des parfaits et des gâteaux. 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 biscuit avec grains de biscuits, Delicrisp au beurre et petites boules de céréales croustillantes, 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 CRUMBLE est idéale pour panacher les glaces.

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM CRUMBLE maintient une consistance crémeuse et étalable idéale pour la préparation de cornets et de coupes. Pour cette application, JOYCREAM CRUMBLE atteint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.

AVERTISSEMENT : JOYCREAM CRUMBLE doit être soigneusement mélangée jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage.



Extraordinary
made simple.