JOYCREAM CRUMBLE

GELÉE JOYCREAM

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.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011427

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Céréales

Oeufs

Soja

Lait

Fruits

Cross-contaminations

Moutarde

INFO

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.