

JOYCREAM FRUITS

ROUGES

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse aux fruits rouges et aux éclats de crêpes au beurre croustillantes. Texture crémeuse et tartinable à température de référence de -15 °C. Excellente même en garniture pour desserts glacés. Découvrez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011428

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Fruits

INFO

Détails

Crème aux fruits rouges et crêpes croustillantes au beurre en morceaux. 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

pâte aux fruits rouges avec Delicrisp croquantes pur beurre, qui maintient une consistance crémeuse et étalable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

JOYCREAM FRUITS ROUGES est idéale pour panacher les glaces.

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

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



Extraordinary
made simple.