

JOYCREAM

CARAMELLATO

GELÉE JOYCREAM

Sauce caramel idéale pour varier et décorer les crèmes glacées artisanales, les crèmes glacées molles, les yaourts glacés, et pour garnir les parfaits et les desserts.

Spécialement formulé pour conserver une consistance crémeuse et tartinable à une température de -15°C dans le congélateur.

Réclamer

- Sans gluten

Avantages

- Prêt à l'emploi

- Polyvalent pour vos créations de crèmes glacées et de pâtisseries



MODALITÀ D'USO



Crema



Semifreddo



Cremino



Variegatura



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980086

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Advantages

- Prête à l'emploi
- Polyvalente pour vos créations de crème glacée et de pâtisserie

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Sans gluten

Détails

Sauce au caramel idéale pour le marbrage et la décoration de glaces artisanales, de glaces à l'italienne, de yaourts glacés, ainsi que pour la garniture de parfaits et desserts.

Spécialement formulée pour maintenir une consistance crémeuse et tartinable à la température de -15°C de la vitrine congélateur.

Description

sauce foncée au carament, idéale pour le marbrage et la décoration de glace artisanale, glace à l'italienne, yaourts glacés, parfaits et desserts.

Denomination

préparation pour glaces et pâtisseries.

Directions for use

JOYCREAM CAMELLATO peut être dosé à volonté.



**Extraordinary
made simple.**