

# JOYCREAM

## CROCCANTISSIMO

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse au lait écrémé et au cacao, agrémentée de blé soufflé croustillant. 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 01011160

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Oeufs



Moutarde

### INFO

Détails

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Crème au cacao et lait maigre avec céréales extrudées croustillantes. 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 cacao et lait maigre avec des petites boules croustillantes de céréales extrudées. JOYCREAM CROCCANTISSIMO conserve une consistance tartinable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérante.

**Denomination**

Produit semi-fini pour glaces.

**Directions for use**

JOYCREAM CROCCANTISSIMO est idéale pour panacher les glaces.

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM CROCCANTISSIMO maintient une consistance crémeuse et étalable idéale pour être ajoutée au besoin à la glace lors de la préparation de cornets et de coupes.

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



Extraordinary  
made simple.