

JOYCREAM CARAMEL

BISCOTTO

GELATO JOYCREAM

Crema al caramello con granella di biscotto al burro. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.



MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011260

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Dettagli

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crema al caramello con granella di biscotto al burro. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.

Descrizione

crema al gusto caramello con granella di biscotto al burro, in grado di mantenere una consistenza cremosa anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

JOYCREAM CAMEL BISCOTTO è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM CAMEL BISCOTTO mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM CAMEL BISCOTTO raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM CAMEL BISCOTTO deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.



Extraordinary
made simple.