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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergeni



Cereali



Uova



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Dettagli
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 CARAMEL BISCOTTO è ideale per la variegatura classica del gelato.
Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM CARAMEL 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 CARAMEL BISCOTTO raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.
AVVERTENZA: JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.