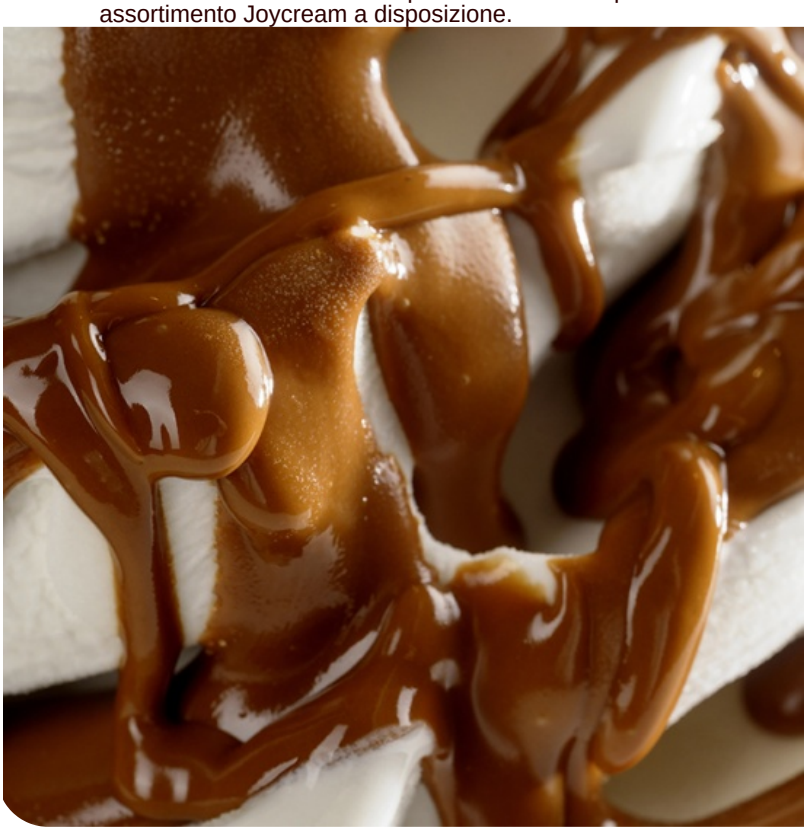
JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

GELATO JOYCREAM

Crema al gusto caramello con fleur de sel. 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 01011559

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Cereali



Uova



Frutta

INFO

Dettagli
Crema al gusto caramello con fleur de sel. 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 fleur de sel, 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 FLEUR DE SEL è ideale per la variegatura classica del gelato.
Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL 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 FLEUR DE SEL raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.
AVVERTENZA: JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.