

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

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.