

# JOYCREAM CRUMBLE

GELATO JOYCREAM

Crema al gusto di biscotto con pezzi di biscotto di pasta frolla per decorazione di gelati, semifreddi e dolci. 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 01011427

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Soia



Latte



Frutta

Cross contaminazioni



Senape

INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## **Dettagli**

Crema al gusto di biscotto con pezzi di biscotto di pasta frolla per decorazione di gelati, semifreddi e dolci. 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 di biscotto con granella di biscotti, Delicrisp al burro e sferette di cereali croccanti 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 CRUMBLE è ideale per la variegatura classica del gelato.

Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM CRUMBLE 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 CRUMBLE raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

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



**Extraordinary  
made simple.**