

# JOYCREAM FRUITS

## ROUGES

GELATO JOYCREAM

Crema con frutti rossi e croccanti crêpes al burro in pezzi. 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 01011428

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Uova



Frutta

### INFO

#### Dettagli

Crema con frutti rossi e croccanti crêpes al burro in pezzi. 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 con frutti rossi e Delicrisp croccante al burro in grado di mantenere una consistenza cremosa anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

**Denominazione**

prodotto dolciario semilavorato.

**Modalità d'uso**

JOYCREAM FRUITS ROUGES è ideale per la variegatura classica del gelato.

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

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



Extraordinary  
made simple.