

JOYCREAM

CARAMELLATO

GELATO JOYCREAM

Salsa al caramello ideale per la variegatura e la decorazione di gelato artigianale, gelato soft, frozen yogurt, e per la farcitura di semifreddi e dessert. Specificamente formulato per mantenere una consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Claim

- Senza glutine

Vantaggi

- Pronta all'uso
- Versatile per le tue creazioni di gelateria e pasticceria



MODALITÀ D'USO



Crema



Cremino



Gelato



Semifreddo



Variegatura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980086

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Vantaggi

- Pronta all'uso
- Versatile per le tue creazioni di gelateria e pasticceria

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Senza glutine

Dettagli

Salsa al caramello ideale per la variegatura e la decorazione di gelato artigianale, gelato soft, frozen yogurt, e per la farcitura di semifreddi e dessert.

Specificamente formulato per mantenere una consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Descrizione

salsa scura al caramello ideale per la variegatura e la decorazione di gelato artigianale, gelato soft, frozen yogurt, semifreddi e desserts.

Denominazione

preparato per la gelateria e la pasticceria.

Modalità d'uso

JOYCREAM CAMELLATO può essere dosato a piacere.



Extraordinary
made simple.