

JOYCREAM CARAMEL

BISCOTTO

GELATO JOYCREAM

Crema de caramelo con granillo de galleta de mantequilla. De consistencia cremosa y untada a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011260

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



Extraordinary
made simple.

Allergens



Cereales



Huevos



Soja



Leche

Cross-contaminations



Frutos

INFO

Detalles

Crema de caramelo con granillo de galleta de mantequilla. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.

Descripción

crema con sabor a caramelo con granillo de galleta de mantequilla que logra mantener una consistencia cremosa incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYCREAM CAMEL BISCOTTO es ideal para los veteados clásicos de helados.

Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM CAMEL BISCOTTO mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación, JOYCREAM CAMEL BISCOTTO alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

ADVERTENCIA: JOYCREAM CAMEL BISCOTTO debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



Extraordinary
made simple.