

# JOYCREAM CARAMELO

## FLEUR DE SEL

GELATO JOYCREAM

Crema para untar con sabor a caramelo y flor de sal. Textura cremosa y unttable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente incluso como relleno para postres fríos. Descubre toda la gama de productos Joycream.



### MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011559

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

Cross-contaminations



Cereales



Huevos



Frutos

### INFO

#### Detalles

Crema con sabor a caramelo con flor de sal. De consistencia cremosa y unttable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.

#### Descripción

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

crema con sabor a caramelo con flor de sal 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 CARAMEL FLEUR DE SEL es ideal para los veteados clásicos de helados.

Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL mantiene una consistencia cremosa y unttable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación,

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

ADVERTENCIA: JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



Extraordinary  
made simple.