

JOYCREAM CARAMEL

FLEUR DE SEL

GELATO JOYCREAM

Pâte à tartiner onctueuse au caramel et à la fleur de sel. Texture crémeuse et tartinable à température de référence de -15 °C. Excellente même en garniture pour desserts frais. Découvrez toute la gamme Joycream.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011559

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Céréales



Oeufs



Fruits

INFO

Détails

Crème au goût caramel avec fleur de sel. Consistance crémeuse et tartinable à la température de référence de -15°C. Également excellente comme garniture pour les parfaits. Découvrez l'ensemble de l'assortiment Joycream disponible.

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

crème au goût caramel avec fleur de sel, qui maintient une consistance crémeuse même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL est idéale pour panacher les glaces.

Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL maintient une consistance crémeuse et étalable idéale pour l'ajouter au besoin à la glace lors de la préparation de cornets et de coupes.

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL atteint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.

AVERTISSEMENT : JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL doit être soigneusement mélangée jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage.



Extraordinary
made simple.