

BISCOITO DE CARAMELO

JOYCREAM

GELATO JOYCREAM

Creme de caramelo com pedaços de biscoito amanteigado. Textura cremosa e fácil de espalhar, mesmo a -15°C. Excelente também como recheio para sobremesas geladas. Descubra toda a linha de produtos Joycream.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011260

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals



Eggs



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Nuts

INFO

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Creme de caramelo com pedaços de biscoito amanteigado. Com consistência cremosa e espalhável a uma temperatura de referência de -15°C. Também excelente como recheio para semifreddos. Descubra toda a variedade Joycream disponível.

Descrizione

creme com sabor de caramelo com granulado de biscoito amanteigado, capaz de manter uma consistência cremosa mesmo à temperatura de -15°C na vitrine do freezer.

Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use

JOYCREAM CAMEL BISCOTTO é ideal para a variação clássica de sorvetes.

Colocado em uma cuba no freezer a -15°C, o JOYCREAM CAMEL BISCOTTO mantém uma textura cremosa e fácil de espalhar, ideal para ser adicionado ao sorvete durante a preparação de casquinhas e copinhos; para esta aplicação, o JOYCREAM CAMEL BISCOTTO atinge a consistência ideal após 2-3 horas a -15°C.

AVISO: JOYCREAM CAMEL BISCOTTO deve ser bem misturado até ficar completamente homogêneo antes de ser retirado da embalagem.



Extraordinary
made simple.