

JOYCREAM CARAMELO

FLOR DE SAL

GELATO JOYCREAM

Creme para barrar com sabor de caramelo e flor de sal. Textura cremosa e fácil de espalhar à temperatura de referência de -15 °C. Excelente também como recheio para sobremesas geladas. Descubra toda a gama de produtos Joycream.



MODALITÀ D'USO



Ice cream



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011559

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Cereals



Eggs



Nuts

INFO

Details

Creme sabor caramelo com flor de sal. 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

creme com sabor de caramelo e flor de sal, capaz de manter uma consistência cremosa mesmo a uma temperatura de -15°C na vitrine do freezer.

Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL é ideal para a variação clássica de sorvetes.

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

AVISO: JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL deve ser completamente misturado até ficar completamente homogêneo antes de ser retirado da embalagem.



Extraordinary
made simple.