JOYCREAM

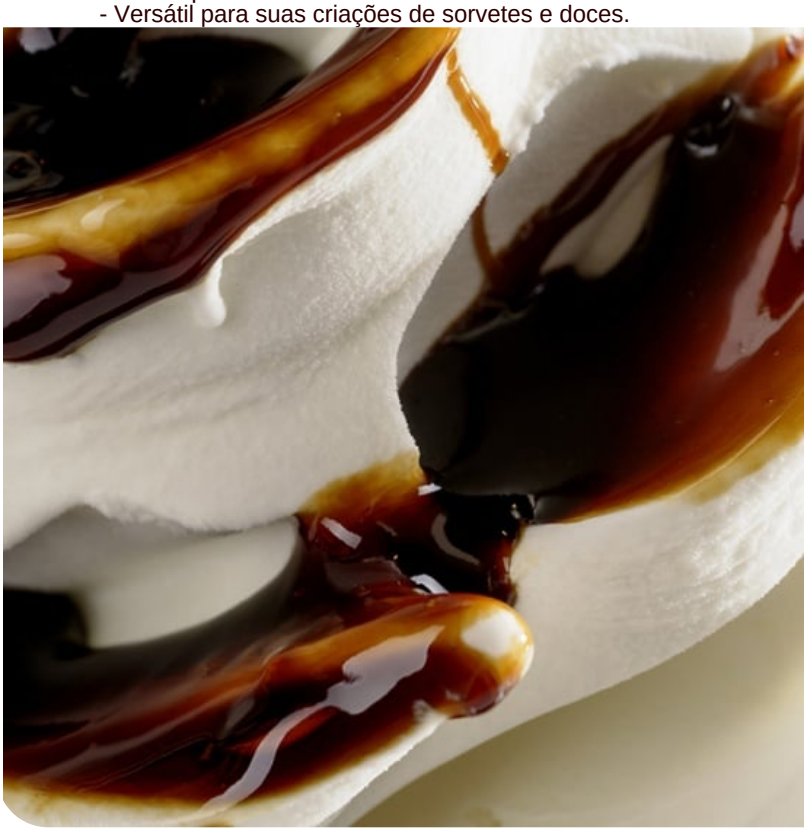
CARAMELLATO

GELATO JOYCREAM

Molho de caramelo ideal para a variegação e decoração de sorvete artesanal, sorvete mole, iogurte congelado, e para recheio de semifreddos e sobremesas.
Formulado especificamente para manter uma consistência cremosa e espalhável à temperatura de -15°C da vitrine do freezer.

Alegar
- Não contém gluten

Benefícios
- Pronto para usar
- Versátil para suas criações de sorvetes e doces.



MODALITÀ D'USO

Cream

Cremino Chocolates

Ice cream

Semifreddo

Swirls

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980086

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em contacto com a nossa equipa.
No allergens declared for this product.

INFO

Advantages

- Pronto para usar
- Versátil para suas criações de sorvete e pastelaria

Claims

Sem glúten

Details

Molho de caramelo ideal para a variegação e decoração de sorvete artesanal, sorvete mole, iogurte congelado, e para recheio de semifreddos e sobremesas.
Formulado especificamente para manter uma consistência cremosa e espalhável à temperatura de -15°C da vitrine do freezer.

Descrizione

molho de caramelo escuro ideal para a variegação e decoração de sorvetes artesanais, sorvetes moles, iogurte congelado, semifreddos e sobremesas.

Denomination

preparado para sorveterias e confeitarias.

Directions for use

JOYCREAM CARAMELLATO pode ser dosado a gosto.