



JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO 5

Crema al caramello con granella di biscotto al burro. Dalla consistenza cremosa e spalmabile alla temperatura di riferimento di -15°C. Ottima anche come farcitura per semifreddi. Scopri l'intero assortimento Joycream a disposizione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011260

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO è ideale per la variegatura classica del gelato. Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette; per questa applicazione JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

AVVERTENZA: JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.