JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL 5

Crema al gusto caramello con fleur de sel. 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 01011559

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL è ideale per la variegatura classica del gelato. Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C, JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL 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 FLEUR DE SEL raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.
AVVERTENZA: JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.