



## JOYCREAM CAMEL 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

### MODALITÀ D'USO

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

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

