

# JOYCREAM BITTER

## VEGAN

GELATO JOYCREAM

Almond and hazelnut bitter creamy spread. Dairy-free. Creamy and spreadable texture at reference temperature of -15°C. Excellent even when used as a filling for chilled desserts. Discover the whole Joycream range of products.



### MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011702

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Milch

### INFO

#### Claims

Glutenfrei, mit 19 % Magerkakao

#### Details

Bittercreme mit Mandeln und Haselnüssen. Ohne Milchderivate. Cremige und streichfähige Konsistenz bei einer Referenztemperatur von -15 °C. Auch hervorragend als Füllung für Parfaits geeignet. Entdecken Sie das gesamte Joycream-Sortiment.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Beschreibung**

Bittercreme mit 19 % Magerkakao, Mandeln und Haselnüssen, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt. VEGANOK-ZERTIFIZIERTES PRODUKT.

**Denomination**

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

**Directions for use**

In einer Schale in der Tiefkühltheke bei -15 °C aufbewahrt, behält JOYCREAM BITTER VEGAN eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten und Eisbechern eignet.

JOYCREAM BITTER VEGAN erreicht nach 2-3 Stunden bei -15 °C die optimale Konsistenz.

JOYCREAM BITTER VEGAN eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

ACHTUNG: JOYCREAM BITTER VEGAN muss vor dem Entnehmen aus der Verpackung sorgfältig gemischt werden, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.

DAS PRODUKT ENTSPRICHT DEN VEGANOK-VORSCHRIFTEN.

DIE VERWENDUNG DIESES LABELS IST NACH KOSTENLOSER REGISTRIERUNG UND UNTERZEICHNUNG DER VEGANOK-ETHIKVORSCHRIFTEN AUF DER WEBSITE [WWW.VEGANOK.COM](http://WWW.VEGANOK.COM) GESTATTET.



Extraordinary  
made simple.