

# JOYCREAM BLACK

GELATO JOYCREAM

Extra dark low fat cocoa creamy spread. 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 01011556

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

## INFO

### Claims

Glutenfrei, mit 35 % Zartbitterschokolade

### Details

Extra dunkle Creme mit Magerkakao. Cremige und streichfähige Konsistenz bei einer Referenztemperatur von -15 °C. Auch hervorragend als Füllung für Parfaits geeignet. Entdecken Sie das gesamte Joycream-Sortiment.

### Beschreibung

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Dunkle Creme aus Magerkakao, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt.

**Denomination**

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

**Directions for use**

JOYCREAM BLACK eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

In einer Schale in der Tiefkühltheke bei -15 °C aufbewahrt, behält JOYCREAM BLACK eine cremige und streichfähige Konsistenz ideal zum Einarbeiten in Eiscreme in Eistüten und Eisbecher eignet. Für diese Verwendung erreicht JOYCREAM BLACK ihre optimale Konsistenz nach 2-3 Stunden bei -15 °C.

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



Extraordinary  
made simple.