

# JOYCREAM COCONTY

GELATO JOYCREAM

Milk chocolate coconut creamy spread with coconut flakes. 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 01011075

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei



Schalenfrüchte

## INFO

### Claims

Mit Kokosflocken

### Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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

**Beschreibung**

Creme mit Milchschokoladen-/Kokosgeschmack und Kokosflocken, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke cremige Konsistenz behält.

**Denomination**

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

**Directions for use**

JOYCREAM COCONTY eignet sich ideal für klassische Eiskreationen.

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

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

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



Extraordinary  
made simple.