

# JOYCREAM NOCCIOLATA

## CHOC

GELATO JOYCREAM

Creamy spread with low fat cocoa and hazelnuts. 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 01011430

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

### INFO

#### Claims

Glutenfrei

#### Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Creme mit Magerkakao und Haselnüssen. 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 Magerkakao und Haselnüssen, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt.

**Denomination**

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

**Directions for use**

In einer Schale in der Tiefkühltheke bei -15 °C aufbewahrt, behält JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten eignet. JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC erreicht nach 2-3 Stunden bei -15 °C die optimale Konsistenz.

JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

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



Extraordinary  
made simple.