

# JOYCREAM MILK AND COCOA

GELATO JOYCREAM

Whole milk and low fat cocoa swirl cream with a rich milky taste that will delight everyone.

Designed to maintain excellent creaminess and spreadability at negative temperatures.

Versatile, it can be used:

- for the variagation of ice cream and soft ice cream or in layers to create Cremino
- as a filling for cakes, ice-cream sticks, single servings or mignon.
- as a couverture by adding 20-30% of one of the products belonging to our Joycoverture range.
- whole milk and fat reduced cocoa powder
- rich and soft taste



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Farcitura



Gelato



Semifreddo



Variegatura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010020

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

## INFO

### Advantages

- Cremig und streichfähig auch bei -15 °C

### Claims

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

- Mit Vollmilch und Magerkakao
- Voller und runder Geschmack

### **Details**

Creme für Varianten mit Vollmilch und Magerkakao für einen vollen und runden Milchsokoladengeschmack, der sowohl Erwachsene als auch Kinder begeistert.

Entwickelt, um auch bei Minustemperaturen eine optimale Cremigkeit und Streichfähigkeit zu gewährleisten.

Vielseitig einsetzbar: Sie kann verwendet werden als

- Variante auf Eiscreme und Softeis, in Schichten zur Herstellung von Cremini, als Füllung für Eis am Stiel oder Eisbecher aus Paletten oder Eiscreme
- weiche Füllung für Torten, Einzelportionen oder Mignon-Gebäck.
- Als Überzug für Eistorten oder Parfaits, indem 20-30 % eines der Produkte aus dem Sortiment **Joycouverture** hinzugefügt werden.

### **Beschreibung**

Vollmilch- und Magerkakaocreme, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt.

### **Denomination**

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

### **Directions for use**

JOYCREAM MILK & COCOA eignet sich auch ideal für klassische Eiskreationen.

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



Extraordinary  
made simple.