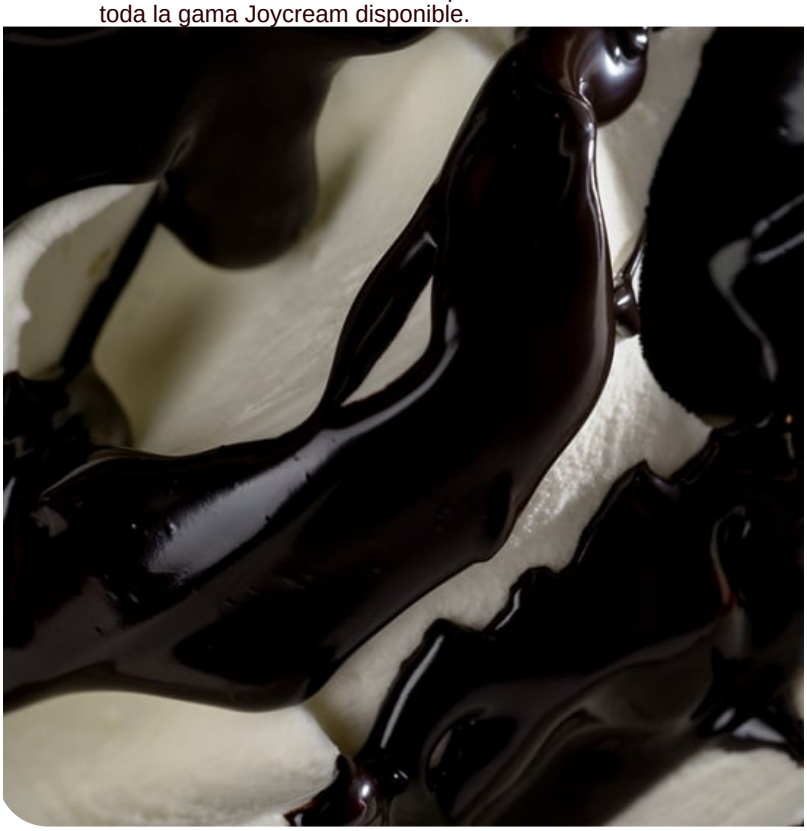
JOYCREAM BLACK

HELADO JOYCREAM

Crema extranegra de cacao magro. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011556

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

La

irca GROUP Extraordinary made simple.

Leche

Cross-contaminations

Frutos

INFO

Claims
Sin gluten, con el 35 % de chocolate negro

Detalles
Crema extranegra de cacao magro. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.

Descripción
crema oscura de cacao magro que logra mantener una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

Denomination
producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use
JOYCREAM BLACK es ideal también para los veteados clásicos de helados.
Colocada en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM BLACK mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación, JOYCREAM BLACK alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.
ADVERTENCIA: JOYCREAM BLACK debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.