

# CREMA DE ALEGRÍA NEGRA

HELADO JOYCREAM

Crema de cacao extra oscura baja en grasa. Textura cremosa y unttable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente incluso como relleno para postres fríos. Descubre toda la gama de productos Joycream.



## MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011556

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos

## INFO

### Claims

Sin gluten, con el 35 % de chocolate negro

### Detalles

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

### Descripción

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

crema oscura de cacao magro que logra mantener una consistencia unttable 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 unttable ideal para introducir el 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.



Extraordinary  
made simple.