JOYCREAM DARK

HELADO JOYCREAM

Crema con sabor a chocolate negro, de color oscuro y fuerte aroma a cacao. 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 01011065

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP
Extraordinary made simple.

La

Leche

Cross-contaminations

Frutos

INFO

Claims
Sin gluten

Detalles
Crema con sabor a chocolate negro, de color oscuro y fuerte aroma a cacao. 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 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 DARK es ideal también para los veteados clásicos de helados.
Colocada en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM DARK mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados; para esta aplicación, JOYCREAM DARK alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.
ADVERTENCIA: JOYCREAM DARK debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.