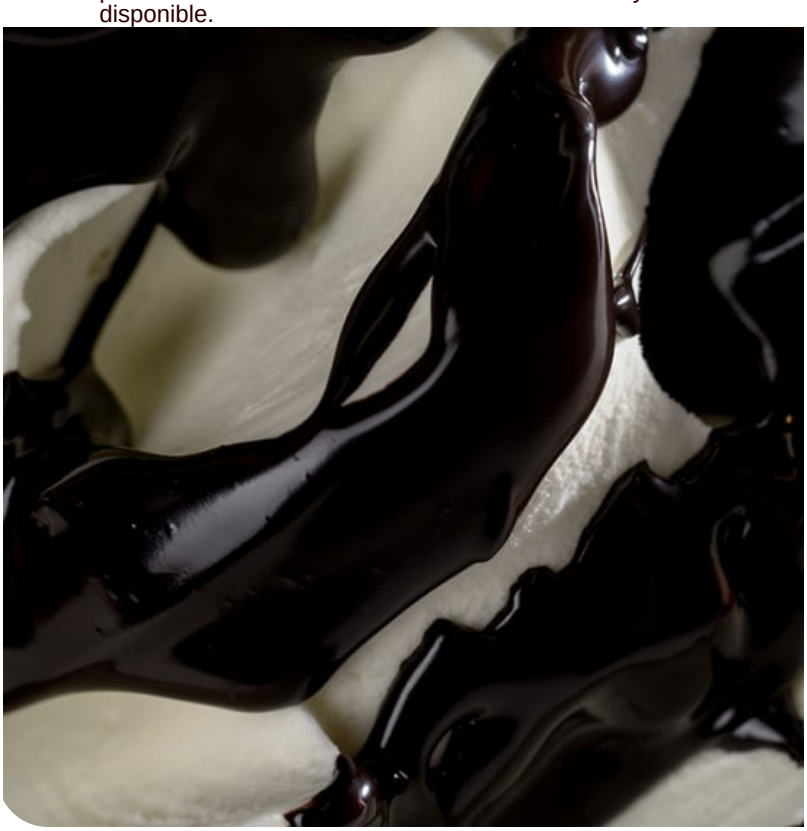
JOYCREAM BLACK

GELÉE JOYCREAM

Crème extra fondante au cacao maigre. Consistance crémeuse et tartinable à la température de référence de -15°C. Également excellente comme garniture pour les parfaits. Découvrez l'ensemble de l'assortiment Joycream disponible.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011556

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soja

irca GROUP Extraordinary made simple.

Lait

Cross-contaminations

Fruits

INFO

Claims
Sans gluten,avec 35 % de chocolat noir

Détails
Crème extra fondante au cacao maigre. Consistance crémeuse et tartinable à la température de référence de -15°C. Également excellente comme garniture pour les parfaits. Découvrez l'ensemble de l'assortiment Joycream disponible.

Description
crème foncée au cacao maigre qui maintient une consistance tartinable même à la température de -15°C de la vitrine réfrigérée.

Denomination
Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use
JOYCREAM BLACK est également idéale pour panacher les glaces.
Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM BLACK maintient une consistance crémeuse et étalable idéale pour la préparation de cornets et de coupes. Pour cette application, JOYCREAM BLACK joint sa meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.
AVERTISSEMENT: JOYCREAM BLACK doit être soigneusement mélangée jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage.