

# JOYCREAM NOIR

GELÉE JOYCREAM

Pâte à tartiner crémeuse au cacao extra noir allégé. Texture onctueuse et facile à tartiner à une température de référence de -15 °C. Excellente même en garniture pour les desserts glacés. Découvrez toute la gamme Joycream.



## MODALITÀ D'USO



Gelato



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011556

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



Extraordinary  
made simple.